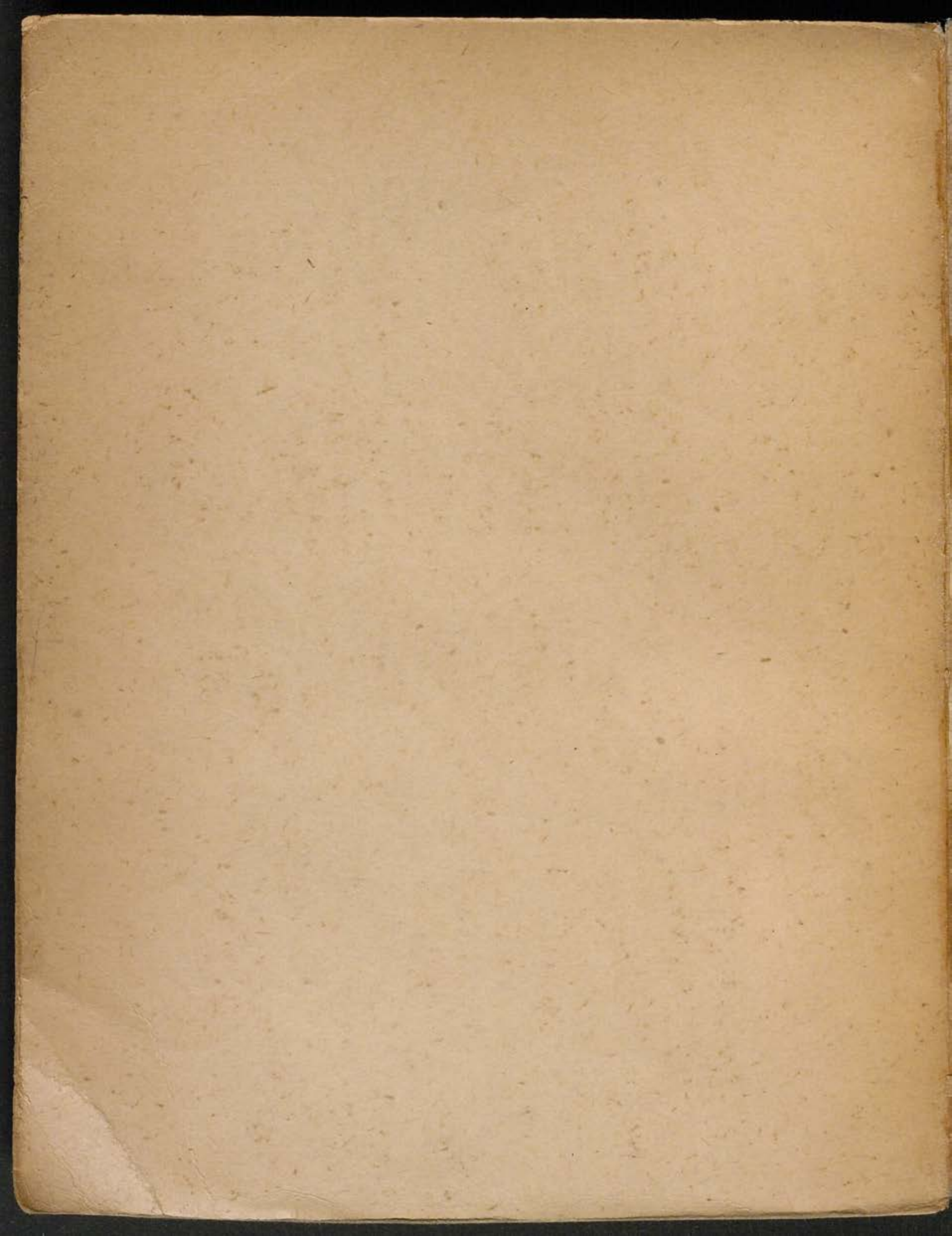






LES DÉLICES DE LA TABLE
ou les
quatre saisons gourmandes

DU MÊME AUTEUR

En collaboration avec Prosper Salles

LE GRAND LIVRE DE LA CUISINE

Préface d'Henri Béraud

Bois de Renefer

Un volume de 1480 pages tiré sur papier alfa.

PROSPER MONTAGNÉ

LES DÉLICES DE LA TABLE

ou les quatre saisons gourmandes

PETIT TRAITÉ DE CUISINE
TRANSCENDANTE A L'USAGE
DES GENS DE BON GOUT ET
DES
AMATEURS DU BIEN MANGER



FLAMMARION

LES DÉLICES DE LA TABLE
ou les
quatre saisons gourmandes

PRÉFACE

Ce petit traité de gastronomie s'adresse aux gourmands et aux gourmets, c'est-à-dire aux gens d'esprit qui savent « ce que manger veut dire ».

Les gourmands — et les gourmandes aussi — y trouveront de nombreuses recettes pour accommoder les bons comestibles de chez nous, et les apprêter « à la française », c'est-à-dire de façon parfaite.

Les gourmets — et aussi les « gourmettes », qu'on nous passe ce néologisme — y apprendront quels sont les vins qu'il faut boire avec tels ou tels plats, et comment, pour la plus grande satisfaction des amateurs, on doit servir ces vins.

La maîtresse de maison y verra de très nombreux modèles de menus, établis pour chaque mois de l'année. Des menus simples, des menus de gala, et aussi des menus régionaux.

Ce livre, qui contient un millier de recettes de cuisine et de pâtisserie, nous semble être opportun, à cette heure

où, dans toutes les classes de la société, se manifeste un goût des plus vifs pour le bien manger.

« Bien manger » ne veut pas dire « manger beaucoup ». Nous sommes, en France, de trop délicats et fervents amateurs de la bonne chère pour excuser la goinfrerie.

L'art culinaire français — car, si la cuisine est une science, elle est aussi un art — est fait de mesure, d'harmonie, de logique. Depuis quelque mille ans, nos maîtres-queux et nos cordons bleus se sont appliqués à perfectionner cet art, et ils y ont réussi.

La cuisine française a toujours été magnifiée, et elle l'est encore, par nos meilleurs écrivains. De tout temps, elle a été le meilleur de nos agents diplomatiques.

Les gens de goût du monde entier nous rendent visite. Ils ne sont pas attirés seulement par nos sites incomparables, nos cités magnifiques, nos monuments, où s'inscrit notre histoire. Ils n'ont pas seulement le désir de suivre de plus près les travaux de nos savants, de nos artistes, de nos écrivains. Ils viennent aussi afin de goûter à notre incomparable cuisine, où, plus, peut-être, qu'en toute autre manifestation de notre activité, se reflète le génie séduisant de notre race.

PROSPER MONTAGNÉ.

JANVIER

Janvier est un mois cher aux gourmands. C'est le mois où se donnent les grands dîners, et aussi celui — et ceci explique cela — où les ressources gastronomiques sont les plus nombreuses et les plus variées.

A cette époque de l'année, toutes les viandes de boucheries atteignent au plus haut point de perfection. Et ces viandes sont d'autant meilleures à ce moment-là, que, grâce à la basse température, on peut les faire rassir, ce qui rend leurs fibres infiniment plus tendres et les rend plus savoureuses.

Les sujets de la volière, poulets, poulardes, chapons, canetons, pigeonneaux, dindes, pintades sont également bien au point d'engraissement voulu.

N'oublions pas que janvier est le mois où s'affirme le triomphe de la truffe, qu'elle soit originaire des causses du Périgord ou du Lot, ou qu'elle vienne en droiture du Dauphiné.

Et n'oublions pas non plus que, justement, pour pouvoir associer leur chair rose avec cette truffe, en ce mois, les foies gras d'oie et de canard sont gras à souhait.

Comme gibier, sauf le faisan, le perdreau et le lièvre dont la chasse est interdite généralement vers le 10 janvier — on les a tous. En janvier, la sauvagine est excellente, et aussi la bécasse.

Comme poissons d'eau douce, il y a le saumon, la truite saumonée (migrateurs), la carpe, le brochet, la tanche, la brème, l'anguille, etc.

La série des poissons de mer est au complet, et aussi celle des crustacés, coquillages et mollusques.

Les légumes ne manquent pas non plus. En janvier, les végétariens n'ont pas à redouter le manque des végétaux. En ce mois, que certains croient mal servi à ce sujet, il y a, en plus des racines potagères ordinaires, un très grand nombre de légumes excellents tels que : artichauts de Provence, cardons de Tours, céleris en branche et céleris-raves, endives, choux verts et rouges, choux-fleurs, choux de Bruxelles, choux cabus, laitues de couche, laitues romaines, poireaux, poirées à cardes, pommes de terre anciennes et nouvelles d'Algérie, potirons, radis roses et radis noirs, salsifis et scorsonères, tomates, etc.

Il y a aussi, mais ce sont là des primeurs rares et chères, des asperges, haricots verts, petits pois.

Et enfin, indiquons d'autres légumes encore, que l'on trouve à cette époque de l'année, tels que cerfeuil bulbeux (que l'on accommode comme les crosnes), ignames de Chine (que l'on prépare comme les patates), les topinambours, les crosnes, et, bien entendu, cryptogames précieux entre tous, les champignons de couche.

Et nous ne parlons que pour mémoire des diverses salades de saisons telles que betterave, chicorée frisée et scarole, chicorée sauvage améliorée, barbe de capucin, mâche, pissenlit blanc, et des légumes herbacés à cuire, épinards et oseille. Et pour condimenter tous ces légumes, toutes ces salades, n'oublions pas qu'en janvier, il y a toutes les plantes aromatiques habituelles, classiques, pourrait-on dire, telles que persil, cerfeuil, oignon, ail et échalote, thym et laurier, l'estragon, la ciboule et la ciboulette, le fenouil et le romarin.



En janvier, triomphent tous les fruits à pépins, pommes et poires. Parmi les pommes qui, en ce moment, sont en pleine saveur, citons : la reine des reinettes, la reinette dorée, les calvilles blanche et rouge, la bonne nature, et la reinette du Mans. Parmi les poires, le beurré d'Aremberg, la doyennée d'Alençon, l'Olivier de Serres, la passe Colmar, la bergamote Esperou et la bonne de Malines.

On peut, en janvier, se procurer d'autres fruits encore tels que raisins Frankental et de Fontainebleau, châtaignes et marrons de Lyon, oranges, bananes, noix, noisettes et amandes sèches.



Comme fromages ou tâte-vin, les gourmets ont le choix entre le Camembert, le Brie, le Roquefort, le Livarot et les fromages importés tels que Hollande, Chester, Gorgonzola.

LE FESTIN DES ROIS

L'Epiphanie est une des fêtes religieuses que, tout autant qu'à l'Eglise, on célèbre à table.

Il en est de même, d'ailleurs, pour le plus grand nombre des fêtes rituelles, qui, toutes, sont caractérisées par des mets spéciaux.

Le festin des Rois se compose de mets traditionnels dont le principal est, bien entendu, le Gâteau des Rois.

Ce gâteau, qui, pour la région parisienne, est une sorte de galette feuilletée, était, jadis, offert gracieusement à leurs clients par les boulangers de la capitale. Cette aimable coutume est aujourd'hui abolie, hélas !

Dans diverses régions de la France, et notamment dans le sud-ouest, ce gâteau symbolique se fait en pâte à brioche, et en forme de couronne.



Un dîner d'Epiphanie doit être magnifique. Il constitue une des dernières fêtes gourmandes de l'hiver. Car déjà, en effet, lorsque, accompagné de son cortège de crêpes blondes et d'oreillettes si friandes, Carnaval arrive parmi nous, il semble que les repas doivent être composés de mets printaniers et légers.

Chaque saison a sa cuisine appropriée. Cette loi n'est pas seulement commandée par la gourmandise. Elle est imposée par la nature, qui, toujours logique en ses actes, nous donne, juste au moment où ils sont le plus nécessaires à notre organisme, les aliments voulus.

Sans doute, étant donné les immenses progrès réalisés dans l'élevage des animaux, dans la culture des légumes et des fruits, l'ordre des productions saisonnières est maintenant bouleversé, et l'on peut, en tous temps, trouver tels ou tels comestibles, que l'on ne pouvait se procurer autrefois qu'à une époque déterminée de l'année.

Mais le vrai gourmand n'admet pas de telles dérogations à la loi naturelle, il préfère — et combien il a raison ! — consommer en temps normal, c'est-à-dire au moment où ces comestibles ont atteint au plus haut point de saveur, les viandes, légumes, poissons, volailles et fruits.

Voici donc le menu d'un dîner de gala pouvant être servi pour l'Epiphanie.

DINER DES ROIS

MENU

Consommé de volaille à la Royale
Barquettes d'huîtres à la Normande
Darnes de saumon à la Béarnaise
Selle d'agneau aux laitues braisées
Bécasses étoffées à l'Armagnac
Salade de mâche et betterave
Fonds d'artichauts gratinés à la Reine
Fromages
Bombe glacée Richelieu
Gâteau des Rois

VINS

Amontillado 1815
Meursault Hospices de Beaune 1908
Château-la Mission Haut-Brion 1923
Nuits Cailles 1915
Lanson brut 1918

Puisque, dès les premières pages de ce petit traité de gastronomie, nous parlons d'un dîner de gala, disons tout de suite comment, pour qu'il soit parfait en tous points, un dîner quelque peu important doit être conçu, exécuté et servi.

Disons tout d'abord combien est ridicule, et combien est peu prisé par les vrais connaisseurs, un dîner dont tous les mets sont ornementés et tarabiscotés à l'excès. Pour un gourmand authentique, rien n'est meilleur qu'un plat simple.

Les plats composant un menu doivent aussi être dénommés simplement. Les appellations pompeuses doivent être évitées. Sans doute est-il nécessaire, si l'on donne aux convives un menu écrit, que, sur ce menu, les divers

plats soient désignés par leur nom, mais, nous ne saurions trop le répéter, les appellations de ces plats doivent être des plus simples.

Pour mémoire, car toute maîtresse de maison connaît cette règle, disons que, dans un menu bien ordonné, les mets doivent être alternés de façon qu'après un plat brun vienne un plat blanc ou blond, et réciproquement ; que l'on doit, dans les garnitures des diverses pièces, éviter la répétition des mêmes articles ; que l'usage veut qu'après un relevé de poisson, on serve, soit un relevé de boucherie, soit une entrée de volaille (ou de gibier) ou, si le repas est intime, un rôt de volaille ou de gibier et que c'est seulement dans les repas de famille que ce rôt peut être constitué par une viande de boucherie.

Faut-il servir les légumes avant ou après le rôt ? D'aucuns disent avant, d'autres, et il semble que ceux-là aient raison, disent après.

En effet, les légumes forment un partie du service qui, autrefois, était désigné sous le terme générique « d'entremets », et comportait, avant les plats de douceur du dessert, des apprêts de légumes.

Dans la pratique ancienne, les menus étaient rédigés suivant un protocole rigoureux. De ces menus nous trouvons de nombreux exemples dans *Le Maître d'hôtel français* de Carême.

De tels menus pourraient difficilement être réalisés aujourd'hui. D'ailleurs les usages de table sont bien différents de ceux d'autrefois, et il ne saurait être question, même pour un dîner de grand gala, d'offrir aux convives un nombre de plats aussi considérable.

Mais c'est seulement pour montrer comment doit être ordonnancé le menu que nous donnons, un menu de Carême, menu du dîner servi à S. A. R. le Prince Régent d'Angleterre, au pavillon de Brighton, le 10 avril 1817.

TABLE DE S. A. R. LE PRINCE RÉGENT

DEUX POTAGES

Le potage à la Reine
Le potage à la jardinière au blond de veau

DEUX RELEVÉS DE POISSONS

Le brochet au vin de Champagne
Le cabillaud à la crème

DEUX GROSSES PIÈCES

Le chapon à la régence
Le jambon braisé au vin de Madère

HUIT ENTRÉES

Les tendrons de veau glacés à la Macédoine
Les filets de poulardes à la Pompadour
Les filets de merlans sautés à la Provençale
La fricassée de poulets à la Villeroi
Les côtelettes de mouton à la minute, demi-glace
Les quenelles de poissons au beurre d'écrevisses
Les filets de poulardes à la Orly
La blanquette de volaille aux truffes
(Pour extra : *Les Croquettes au blanc-manger*)

DEUX FLANCS D'ENTREMETS

La salade de homards aux laitues
Le cochon de lait en galantine à la gelée

DEUX PLATS DE RÔTS

Les poulets gras
Les bécasses bardées

DEUX RELEVÉS DE PLATS DE RÔTS

Le soufflé aux citrons
Le biscuit aux amandes à la marmelade

HUIT ENTREMETS

Les concombres en cardes au velouté
Les sea kales au beurre
Le buisson d'écrevisses
Les œufs de pluviers
La gelée d'oranges
Le fromage bavarois au chocolat
Le flan de pommes à la Portugaise
Les gâteaux à la Condé

Les menus de l'ancienne école étaient chargés, on le voit, trop chargés même, de mets divers. Et les praticiens qui les rédigeaient ne considéraient nullement comme une faute d'y faire figurer à plusieurs reprises des mets de même nature.

Il en est tout à fait différemment aujourd'hui, et, si les menus sont plus simples, ils sont aussi plus élégants et plus logiques.



Un potage, deux parfois, un clair et un lié selon l'importance du dîner ; un poisson braisé ou poché, garni ou non, un relevé de poisson, en l'espèce, une pièce de boucherie garnie, ou, selon le cas, un quartier de venaison ou encore un jambon garni ; une entrée, deux au maximum ; un rôt, parfois un rôt froid en plus ; une salade, simple ou composée (et une salade verte de saison est généralement la plus appréciée) ; un, ou, selon le cas, deux légumes ; un entremets de sucre chaud ou froid et le dessert, voilà de quels services se compose un dîner moderne, même lorsqu'il est de gala.

Il est inutile de dire, mais nous le disons cependant, que, pour qu'un dîner soit parfait, il convient de servir bien chauds les plats chauds, et bien froids les plats froids.

Disons encore, que dans un dîner bien ordonné, les fro-

mages doivent être servis avant les entremets de sucre. Avec ces fromages il faut donner un beau vin rouge de Bourgogne ou de Bordeaux. C'est une loi que les gourmets ne sauraient transgresser.

Et puisque nous parlons du vin, disons qu'il faut, d'une façon générale, s'abstenir de servir un grand vin couché dans un panier.

Un grand vin doit être décanté. Cette opération, qui demande à être faite avec soin, doit se faire un peu avant de servir le vin.

Toujours à propos du vin, disons que les vrais gourmets aiment à le boire dans de grands verres. Moins ces verres seront décorés, meilleur semblera le vin, et, en tous cas, plus joli à voir. Le vrai gourmet juge le vin autant par les yeux que par le palais.

RECETTES DU MENU DU DINER DES ROIS

Consommé de volaille à la Royale.

Préparez le consommé de volaille suivant les indications données pour le consommé clarifié.

Afin d'obtenir un consommé plus savoureux, ajoutez dans la marmite, à la viande de bœuf, une poule pas trop ferme, que, préalablement, vous aurez fait colorer au four.

Passez ce consommé qui doit être très limpide, après clarification.

D'autre part, vous préparerez aussi la Royale, que vous ajouterez au consommé au dernier moment, ainsi qu'une pluche de cerfeuil.

Royale (pour garniture de potages).

Pilez finement 75 grammes de filets de volaille (poids net pris dans la volaille du consommé) avec deux fortes cuillerées de béchamel. Diluez cette purée avec un demi-décilitre de crème ; assaisonnez de sel, poivre, muscade.

Passez à l'étamine (ou au tamis de crin) ; liez cette composition de trois jaunes d'œufs ; mélangez bien ; ajoutez, si c'est nécessaire, un peu de crème. Mettez dans des petits moules beurrés ; faites pocher au bain-marie. Faites refroidir. Démoulez les pains de volaille. Détaillez-les en rondelles ou en losanges.

Barquettes d'huîtres à la Normande.

Foncez de pâte fine vingt-quatre petits moules à barquettes (en forme de bateau). Cuisez ces croûtes à blanc (c'est-à-dire à vide). Au moment de servir, garnissez-les chacune d'une cuillerée de salpicon, composé de queues de crevettes, champignons et truffes, lié de sauce béchamelle. Mettez sur chaque barquette deux ou trois huîtres décoquillées, pochées dans leur eau (sans ébullition) ; nappez les barquettes d'un peu de sauce vin blanc préparée avec la cuisson des huîtres (réduire cuisson des huîtres additionnée d'un peu de vin blanc ; ajoutez, hors du feu, deux jaunes d'œufs. Cuire à chaleur douce, en fouettant comme une hollandaise ; ajoutez, mis peu à peu, 200 grammes de beurre ; assaisonnez ; passez).

Faites vivement glacer les barquettes au four brûlant. Dressez sur un plat recouvert d'une serviette pliée ; garnissez de persil frais.

Darnes de Saumon à la Béarnaise.

Assaisonnez de sel et de poivre les darnes ou tranches de saumon. Farinez-les légèrement.

Mettez-les dans un sautoir (casserole à rebords peu élevés) ou dans une plaque où vous aurez fait chauffer du beurre.

Cuisez les darnes, en les faisant légèrement colorer des deux côtés. Egouttez-les. Dressez-les sur un plat long (après avoir retiré la peau), garnissez-les de persil frit et de quartiers de citron. Versez dessus le beurre de cuisson brûlant.

Servez avec sauce béarnaise à part.

Sauce béarnaise.

Dans une casserole où vous aurez fait réduire aux deux tiers 2 décilitres de vinaigre et 2 décilitres de vin blanc

avec deux cuillerées d'échalotes hachées, une poignée d'estragon et de cerfeuil concassés, sel et poivre, mettez six jaunes d'œufs dilués avec un peu d'eau. Cuisez ce mélange sur le coin du fourneau en le fouettant sans discontinuer. Lorsqu'il commence à prendre corps, ajoutez 500 grammes de beurre fondu. Montez la sauce comme une hollandaise ; assaisonnez-la de bon goût ; passez-la à l'étamine ; ajoutez-lui une cuillerée d'estragon et de cerfeuil hachés.

Selle d'agneau aux laitues braisées.

Parez la selle d'agneau et raccourcissez-la s'il y a lieu. Assaisonnez-la intérieurement de sel et poivre. Ficelez-la en repliant les bavettes sur les filets.

Mettez-la dans une plaque, arrosez-la de beurre fondu. Faites cuire au four, à bonne chaleur, en comptant de 15 à 18 minutes au kilo.

Egouttez la selle, déficelez-la. Dressez-la sur un plat long. Garnissez-la sur les côtés avec des laitues braisées préparées comme il est dit à cette recette. Versez sur le plat le jus de cuisson déglacé d'un peu de vin blanc et de quelques cuillerées de jus brun lié.

Laitues braisées (légume ou garniture).

1° Blanchir 6 laitues pommées ; les rafraîchir, les presser, les attacher trois par trois après les avoir enveloppées d'une mince bande de lard gras. Les mettre dans une casserole beurrée foncée de couennes de lard et d'une carotte et d'un oignon moyens émincés.

Les mouiller de bouillon de pot-au-feu un peu gras, en quantité suffisante pour les couvrir. Faire partir sur le fourneau. Cuire au four, à couvert, pendant 1 heure 1/4.

2° Egoutter les laitues ; les déficeler ; les partager en deux sur la longueur. Replier l'extrémité de chaque moitié. Les mettre dans un plat à sauter beurré. Les faire étuver quelques instants.

Les dresser soit en légumier, soit sur plat rond creux (en les alternant avec des croûtons en cœurs frits au beurre) si elles doivent être servies comme légume et les saucer

avec le fonds de cuisson réduit, additionné de quelques cuillerées de jus de veau lié et beurré.

Si les laitues sont employées comme garniture, les dresser autour de la pièce indiquée et les saucer avec le fonds de cette pièce additionné du fonds de braisage des laitues.

Bécasses étoffées à l'Armagnac.

1° Farcissez six bécasses d'un mélange de foie gras et de truffes auquel vous aurez ajouté les intestins des oiseaux hachés finement, un verre à liqueur d'armagnac, sel, poivre, épices ; bridez les bécasses et bardez-les.

Cuisez-les à la broche et mettez dans la lèchefrite six croûtons taillés de la dimension des oiseaux, préalablement dorés au beurre.

2° Dressez les bécasses sur un plat long, chacune placée sur un croûton.

Déglacez le fonds de cuisson de la lèchefrite avec un décilitre et demi de vieil armagnac, que vous aurez préalablement fait flamber. Ajoutez 3 décilitres de bon jus de viande ; faites bouillir quelques instants. Servez ce jus avec les bécasses, que vous aurez garnies de bouquets de cresson.

Fonds d'artichauts gratinés à la reine.

1° Cuisez au blanc douze beaux fonds d'artichauts (parés à cru) en les tenant peu cuits ; égouttez-les, épongez-les et achevez de les cuire en les faisant étuver au beurre.

2° Farcissez les fonds d'une purée de volaille (préparée avec le restant de la volaille ayant servi pour faire le consommé), liée de sauce béchamelle réduite avec de la crème. Rangez les fonds sur un plat à gratin beurré ; nappez de sauce crème ; saupoudrez de parmesan râpé ; arrosez de beurre fondu ; faites gratiner au four.

Bombe glacée Richelieu.

La bombe chemisée avec glace au rhum. Intérieur pâte à bombe au café. Grains de café sur la bombe.

Gâteau des Rois.

Suivant les régions, le gâteau des Rois se fait en pâte à brioche, en forme de couronne, et, bien entendu avec, dedans, la fève traditionnelle, ou en pâte feuilletée, en forme de galette, et, toujours, avec la fève symbolique.

PETITS MENUS DE JANVIER

DÉJEUNERS

Huîtres de Marennes
Tartines de pain noir
Œufs pochés Mornay
Côte de veau aux endives
Gâteau de riz
au sabayon

Melon du Portugal au
Frontignan
Moules à la poulette
Pâté de poulet à l'anglaise
Choux de Bruxelles au beurre
Soufflé au marasquin

(MAIGRE)

Anchois aux œufs durs
Cèpes marinés
Moules mayonnaise
Homard à la nage au
beurre fondu
Flan aux épinards gratinés
Fonds d'artichauts aux
fines herbes
Crêpes à la normande

DINERS

Croûte au pot
Vol-au-vent
aux fruits de mer
Bécasse à la fine champagne
Endives au parmesan
Soufflé aux marrons

Potage ambassadeur
Rougets à la moelle
Faisan à la crème
Salade de mâche
Endives à la flamande
Savarin à la Chantilly

(MAIGRE)

Crème de marrons à la
brunoise
Fritot d'huîtres
Langouste rôtie sauce
béarnaise
Laitues au parmesan
Pommes gratinées

Mortadelle, radis,
Choux rouges
Thon mariné
Œufs brouillés aux rognons
Foie de veau poêlé à la bourgeoise
Pommes de terre à la crème
Tarte aux poires

(VÉGÉTARIEN)

Salade d'épinards
Œufs durs à la mayonnaise
Artichauts vinaigrette
Croquettes de riz sauce tomate
Petites croûtes aux champignons
Laitues au beurre
Pommes à la bonne femme

Potage à la queue de bœuf
Darnes de saumon au vin rouge
Petit filet au paprika
Cailles rôties
Salade
Mousse glacée aux poires

(VÉGÉTARIEN)

Crème d'orge
Crêpes roulées aux carottes
Pilaf aux champignons
Haricots verts au beurre
Soufflé aux avelines

RECETTES DES PETITS MENUS DE JANVIER

Brunoise de légumes (pour potage ou garniture).

Détailler en dés minuscules 200 grammes de carottes (le rouge seulement), 100 grammes d'oignon, 50 grammes de blanc de poireaux, et 50 grammes de céleri. Mélangez ces légumes ; les assaisonner de sel et d'un soupçon de sucre et les faire doucement étuver au beurre. Lorsqu'ils sont presque cuits, mouiller ces légumes de quelques cuillerées de bouillon. Faire réduire à fond.

Nota. — La brunoise ainsi préparée est employée comme élément complémentaire de diverses sauces et garnitures.

On l'utilise aussi comme garniture de potages, clairs ou liés. Dans ce cas, elle est complétée avec des petits pois et des haricots verts en dés que l'on fait cuire avec les légumes indiqués ci-dessus.

Choux de Bruxelles au beurre.

Parer les choux de Bruxelles, les laver et les cuire vivement à l'eau salée, en les conservant un peu croquants.

Les égoutter, rafraîchir et éponger. Les sauter au beurre, à la poêle, en les faisant légèrement rissoler.

Côte de veau aux endives.

Aplatir légèrement la côte de veau ; l'assaisonner de sel et poivre. La faire cuire au beurre, dans un sautoir. Lorsqu'elle est cuite, et bien rissolée des deux côtés, la dresser sur un plat rond. La garnir d'endives cuites ainsi qu'il est dit à la recette des *Endives au Parmesan* (Voir page 45), mais non gratinées.

Arroser la côte du fonds de cuisson déglacé de deux cuillerées de vin blanc et mouillé d'un peu de jus de veau lié.

Nota. — On peut aussi faire braiser la côte de veau. A défaut de jus de veau lié, on arrosera la côte de son fonds de cuisson déglacé au vin blanc additionné d'un peu de glace de viande, mouillée d'eau, réduit et beurré.

Crème d'orge.

Cuire 2 heures dans 1 litre de consommé blanc (bouillon de marmite non coloré) 750 grammes d'orge perlé bien lavé. Assaisonner de sel et poivre. Ajouter un fort bouquet garni composé de céleri en branches, persil, thym et laurier. Passer au tamis fin.

Remettre la purée dans la casserole ; la diluer avec 3 décilitres de bouillon. Terminer avec crème fraîche et beurre. Passer à la passoire fine.

Nota. — Lorsque cette crème est préparée au maigre, remplacer le bouillon par de l'eau ou par du lait.

Potage crème de marrons à la Brunoise.

Faire cuire au lait, avec un gros bouquet composé de céleri, persil, thym et laurier, 36 marrons dont on aura retiré les deux peaux. Lorsque les marrons sont cuits, les passer au tamis fin. Mettre la purée obtenue dans une casserole. La diluer au point de consistance voulue en lui ajoutant du lait bouilli. Faire bouillir. Ajouter 2 décilitres de *brunoise de légumes* (Voir page 20). Terminer avec crème fraîche, beurre et pluches de cerfeuil.

Crêpes à la normande.

Crêpes préparées selon la méthode habituelle. Garnies de marmelade de pommes réduite avec de la crème, parfumée au kirsch ou au calvados.

Plier les crêpes en quatre. Les ranger sur un plat beurré. Les arroser de calvados.

Faire flamber en servant.

Crêpes roulées aux carottes, dites à la Crécy.

Avec de l'appareil à crêpes (sans sucre) (Voir page 49) préparer de petites crêpes très minces.

Masquer ces crêpes, sur un côté, avec des carottes préparées ainsi qu'il est dit à la recette des *Carottes à la Vichy* (Voir page 132).

Rouler les crêpes comme pour pannequets. Les ranger sur un plat allant au feu, beurré. Les saupoudrer de fromage râpé ; les arroser de beurre fondu. Les faire vivement glacer au four brûlant.

Croquettes de riz sauce tomate
(pour végétarien).

Préparer un rizotto (mouillé, en place de bouillon, avec de l'eau additionnée de Soja).

Faire refroidir ce rizotto (étalé en couche sur un plat).

Diviser en parties de 60 grammes. Paner ces parties à l'œuf et à la mie de pain et les façonner en forme de gros bouchons.

Les faire frire à l'huile (ou à la graisse végétale). Dresser en buisson sur serviette. Servir avec sauce tomate.

Croûte au pot.

Consommé du pot-au-feu garni avec les légumes (carottes, navets, poireaux, panais, détaillés en petits morceaux carrés ou tournés en gousses) et, si ce légume a été ajouté au pot-au-feu, chou vert. La croûte au pot doit être un peu grasse.

Servir avec des croûtes, taillées dans du pain flûte, évidées, arrosées de graisse de pot-au-feu et dorées au four.
Servir avec fromage râpé à part.

Darnes de saumon au vin rouge dites à la bourguignonne.

1° Assaisonner de sel et poivre 4 tranches ou darnes, de saumon, de 150 grammes environ chacune.
Mettre ces darnes dans un sautoir où l'on aura fait chauffer 2 cuillerées de beurre. Ajouter 12 petits oignons cuits et 12 petits champignons de couche. Mouiller de 4 décilitres de vin rouge (Bourgogne).
Faire partir sur le fourneau. Cuire au four, à couvert, et en arrosant souvent, de 15 à 18 minutes.
2° Egoutter les darnes. Les dresser sur un plat long ; mettre les oignons et les champignons autour.
Lier le fonds de cuisson de 2 cuillerées de beurre manié. Faire bouillir quelques instants. Ajouter une cuillerée de cognac flambé. Beurrer, passer et verser sur les darnes. Garnir de 4 croûtons en cœurs frits au beurre.

Faisan à la crème.

Cuire au beurre dans une casserole en terre, avec un oignon moyen coupé en quartiers, un faisan bridé en entrée (c'est-à-dire les pattes rentrées dans la chair) assaisonné intérieurement et extérieurement, avec sel et poivre.
Aux trois quarts de la cuisson, mouiller de 3 à 4 décilitres de crème fraîche épaisse. Achever de cuire au four, en arrosant souvent.
Débrider le faisan, retirer l'oignon et servir dans la casserole de cuisson.
Nota. — On peut mouiller le faisan avec de la crème aigre, ou aciduler légèrement la crème de quelques gouttes de jus de citron.

Flan aux épinards gratiné.

Foncer de pâte fine à foncer un cercle à flan placé sur une plaque en tôle beurrée.

Remplir le flan avec des épinards préparés ainsi qu'il est dit à la recette du *Pain d'épinards au parmesan* (Voir page 59).

Bien lisser la surface de ces épinards, arroser de beurre fondu. Cuire au four, à chaleur modérée, de 30 à 35 minutes. Quelques minutes avant de sortir du four, saupoudrer de parmesan râpé, et faire gratiner.

Démouler sur plat rond.

Foie de veau poêlé à la bourgeoise.

1° Piquer de gros lardons (assaisonnés de poivre et épices, saupoudrés de persil haché et arrosés de cognac) un foie de veau entier. Le faire mariner 2 heures avec huile, jus de citron, sel, poivre et épices.

2° Mettre le foie dans une braisière où l'on aura fait chauffer 3 cuillerées de beurre (ou de graisse). Ajouter une carotte et un oignon coupés en tranches et un bouquet garni. Cuire au four, à chaleur soutenue, pendant 50 minutes.

3° D'autre part, préparez une garniture bourgeoise : Faites revenir au beurre (ou à la graisse) 150 grammes de lard maigre coupé en gros dés et blanchi. Ajouter 36 petits oignons ; faire rissoler, puis ajouter 500 grammes de carottes tournées en grosses gousses (blanchies, si elles sont vieilles). Assaisonner de sel, poivre et d'une forte pincée de sucre. Faire rissoler légèrement, puis mouiller de 3 décilitres de bouillon de pot-au-feu. Cuire à couvert, jusqu'à réduction complète du mouillement.

4° Mettre la garniture bourgeoise dans la braisière, avec le foie de veau. Cuire le tout ensemble pendant 8 à 10 minutes

5° Egoutter le foie. Le dresser dans un grand plat ; l'entourer avec la garniture. Verser dessus le fonds de cuisson déglacé avec 1 décilitre ½ de vin blanc et 3 décilitres de jus de veau lié (Voir recette du *Jus de veau brun*, page 26).

Fritot d'huîtres.

Retirer les noix de chair des coquilles. Les faire pocher dans leur eau passée à la mousseline. Ne les cuire que jusqu'aux premiers indices d'ébullition.

Egoutter les huîtres ; les faire mariner une heure avec huile, jus de citron, persil haché et poivre.

Au moment, les tremper une à une dans de la pâte à frire légère (Voir page 76) et les faire frire à pleine friture brûlante. Egoutter, éponger, dresser en buisson sur serviette. Garnir de quartiers de citron et de persil frit.

Servir avec, à part, une sauce tomate à laquelle on aura ajouté l'eau de cuisson des huîtres réduite.

Garniture fruits de mer (pour timbales, vol-au-vent, croustades).

Ragoût composé de moules, clovisses et autres coquillages (cuits au vin blanc, comme pour marinière et décoquillés), de queues de crevettes, de langoustines, lié de velouté maigre, ou de sauce au vin blanc.

Gâteau de riz au Sabayon.

Préparer du riz pour entremets (Voir page 60) que l'on liera aux jaunes d'œufs et que l'on parfumera selon le goût (vanille, zestes de citron ou d'orange, rhum, kirsch, etc.).

Remplir avec ce riz un moule rond uni (dit « moule à charlotte ») enduit de sucre cuit au caramel.

Cuire au four, au bain-marie, pendant 40 minutes. Laisser reposer un peu avant de démouler. Dresser sur un plat rond.

Napper avec du Sabayon que l'on aura fait ainsi qu'il est dit à cette recette.

Homard à la nage, au beurre fondu.

Plonger le homard vivant dans un court-bouillon bouillant que l'on aura préparé ainsi :

Faire doucement revenir au beurre une carotte et un oignon moyens émincés. Mouiller de moitié vin blanc et moitié eau. Ajouter 2 échalotes émincées et un fort bouquet garni. Assaisonner de sel et poivre fraîchement moulu.

Cuire, à vive ébullition, de 25 à 30 minutes, pour un homard d'un kilo environ.

Servir en timbale, mouillé du court-bouillon, avec du beurre fondu à part.

Nota. — Ainsi préparé au court-bouillon, le homard peut être accompagné de sauces diverses, telles que : hollandaise, ravigote, paprika, currie, américaine, provençale, etc.

On prépare de la même façon toutes sortes de crustacés.

Jus de veau brun ou fonds de veau brun
et sauces mères brunes et blanches.

Cet apprêt qui semble ne devoir être utilisé qu'en grande cuisine peut, et doit être employé en cuisine ménagère. Il est bien facile à préparer, et lorsqu'il est réduit à point, peut être conservé plusieurs jours (sauf en été cependant où il risque de se gâter promptement).

On l'utilise pour mouiller les viandes et volailles diverses. On obtient ainsi des sauces extrêmement savoureuses, et de belle couleur.

Préparation du fonds ou jus de veau brun clair : Faire revenir au beurre (ou à la graisse), dans une grande casserole, des parures et os de veau (rigoureusement frais) divisés en menus morceaux.

Pour 1 kilo de veau, ajouter 75 grammes de carottes et 50 grammes d'oignons coupés en quartiers.

Ajouter aussi, si l'on en a, des couennes de porc fraîches (ficelées en un paquet). Lorsque tous ces articles sont bien revenus, et de belle couleur acajou, mouiller de 3 litres de bouillon de pot-au-feu (ou, à défaut, d'eau).

Ajouter un fort bouquet garni composé de persil, céleri, thym et laurier. Faire bouillir, écumer. Cuire à petite ébullition soutenue pendant 2 heures et demie.

Passer le fonds à la passoire fine. Le remettre à bouillir. Le réduire de moitié.

Le passer à la mousseline. Le conserver au frais.

Nota. — On peut ajouter à ce fonds, afin de le rendre plus sapide, un morceau de jarret de veau (revenu au beurre ou à la graisse) et, si l'on en a, des abatis de volaille. On peut aussi lui adjoindre, et cette addition lui donne le liant voulu, un pied de veau (désossé, ficelé, blanchi).

Après cuisson du fonds, on peut préparer avec toutes ces viandes une excellente terrine qui fournit un très bon plat de déjeuner.

Jus (ou fonds) de veau lié : Réduire des deux tiers le fonds de veau clair préparé ainsi qu'il est dit ci-dessus. Le lier avec de la fécule (ou de l'arrow-root) délayée à froid avec du consommé (ou de l'eau) à la proportion de 30 grammes par litre de fonds. Passer ce jus à la passoire fine ou à la mousseline.

Nota. — Avec le fonds de veau clair, on peut préparer une excellente sauce demi-glace que l'on fera ainsi.

Sauce demi-glace : 1° Faire revenir au beurre 50 grammes de carottes et 40 grammes d'oignons coupés en morceaux carrés. Lorsque ces légumes sont bien rissolés, les saupoudrer de deux cuillerées de farine. Faire blondir. Ajouter 4 cuillerées de purée de tomates (ou 2 tomates fraîches grossièrement hachées). Mouiller d'un litre et demi de fonds de veau clair. Ajouter 50 grammes de pelures de champignons (dont les têtes sont employées d'autre part). Bien mélanger. Cuire à petite ébullition pendant 1 heure et demie. Bien dépouiller cette sauce pendant la cuisson. La passer à la passoire fine.

2° Remettre cette sauce sur le feu, après lui avoir ajouté une quantité égale de consommé, ou bouillon de pot-au-feu. Bien mélanger. Cuire à petite ébullition, et en dépouillant souvent, jusqu'à ce qu'elle soit réduite de moitié. Lui ajouter en dernier lieu 1 décilitre de madère (ou de xérès).

Nota. — Avec cette demi-glace on peut mouiller diverses petites sauces brunes telles que Bordelaise, Bourguignonne, Poivrade, Rouennaise, Salmis, etc.

Remarque. — Il est deux autres choses dont nous parlons souvent dans nos recettes, ce sont l'*Espagnole* (grasse ou maigre) et le *Velouté*. En cuisine ménagère, l'on n'a pas souvent ces sauces « mères », c'est-à-dire de base, à sa disposition.

On peut cependant avoir à les préparer dans certains cas, aussi croyons-nous utile d'en décrire brièvement le mode de préparation.

Espagnole grasse : Mouiller de 2 litres de jus brun clair (ou de bouillon de pot-au-feu) 160 grammes de roux brun (fait de beurre et de farine). Bien délayer. Ajouter une mirepoix composée de 100 grammes de carottes, de 75 grammes d'oignons et de 100 grammes de lard maigre (tous ces articles coupés en gros dés et revenus au beurre ou à la graisse) et un bouquet garni composé d'une branche de céleri, de 2 grosses branches de persil, d'un brin de thym,

d'un fragment de feuille de laurier. Cuire à petite ébullition, pendant 2 heures, en dépouillant souvent, et en ajoutant de temps en temps à la sauce quelques cuillerées de jus brun clair ou de bouillon de pot-au-feu. Passer cette sauce à la passoire fine.

La remettre dans la casserole, et, après lui avoir ajouté une quantité égale de bouillon ou de jus, la faire cuire pendant 3 heures, en la dépouillant soigneusement pendant la cuisson. Passer la sauce à l'étamine et la réserver pour l'emploi.

Nota. — L'Espagnole indiquée ci-dessus ne saurait, bien entendu, être mise en parallèle avec celle — un peu trop somptueuse — que l'on faisait dans la pratique ancienne, et pour la préparation de laquelle il fallait une noix ou une sous-noix de veau, une poule, du bœuf, du jambon cru et une foule d'autres éléments dispendieux. Elle est néanmoins de bonne saveur. Lorsqu'elle a été préparée avec soin, elle est très limpide et brillante.

Additionnée de bon jus brun et de vin de Madère sec (1 décilitre au litre) et réduite convenablement, elle devient une *sauce demi-glace*, sauce dont nous parlons quelquefois dans nos recettes.

Espagnole maigre : Se prépare comme l'Espagnole grasse, en supprimant le lard maigre de la mirepoix, et en remplaçant le jus brun ou le bouillon par du fumet de poisson (Voir page 154).

Nota. — A l'une ou à l'autre de ces Espagnoles, on peut ajouter, lors de la deuxième cuisson, des parures et pelures de champignons.

Velouté : Mouiller 125 grammes de roux blanc (fait de beurre et de farine) avec 1 litre et demi de fonds blanc (de veau ou de volaille) ou, à défaut, avec du bouillon de pot-au-feu non coloré. Bien mélanger, ajouter une carotte et un oignon (piquer ce dernier d'un clou de girofle) et un bouquet garni composé d'une branche de céleri, d'une branche de persil, d'un brin de thym, d'un fragment de feuille de laurier. Ajouter aussi (si l'on en a) 40 grammes de pelures et parures de champignons de couche (dont les têtes sont employées d'autre part).

Cuire 1 heure et demie, à petite ébullition, en dépouillant souvent. Retirer l'oignon, la carotte et le bouquet garni, et passer la sauce à l'étamine.

***

Le Velouté additionné de fonds blanc de volaille et de cuisson de champignons et réduit sur le feu, additionné de crème fraîche, mise petit à petit (3 décilitres de crème pour 1 litre et demi de sauce), constitue la *Sauce suprême*, une des sauces les plus délicates qui soient. On ajoute à cette sauce, une fois passée, de la crème et du beurre.

Avec ce même velouté, on prépare la *Sauce allemande*. Voici cette recette.

Sauce allemande : Mettre dans un sautoir à fond épais 3 jaunes d'œufs que l'on délayera bien avec quelques cuillerées de fonds blanc (de volaille) et de cuisson de champignons. Assaisonner d'un peu de poivre, d'un soupçon de muscade râpée et de quelques gouttes de jus de citron.

Ajouter, en travaillant toujours le mélange au fouet, 5 décilitres de velouté.

Faire réduire en plein feu, en remuant constamment à la spatule, et en ajoutant, mis petit à petit, un décilitre de crème fraîche.

Lorsque la sauce est au point de consistance voulue, c'est-à-dire lorsqu'elle nappe bien la spatule, lui ajouter, hors d'ébullition, quelques cuillerées de crème fraîche et 50 grammes de beurre. Passer à l'étamine.

Les sauces maigres *velouté*, *suprême* et *allemande* se préparent de la même façon en remplaçant le fonds par du fumet de poisson.

Laitues au beurre (pour végétarien).

Blanchir les laitues à l'eau salée. Les égoutter, rafraîchir et presser. Les partager chacune en deux sur la longueur. Replier les extrémités de chaque moitié. Ranger les laitues dans un sautoir grassement beurré. Assaisonner de sel et d'un peu de sucre. Mouiller de quelques cuillerées d'eau. Cuire à couvert, de 45 minutes à 1 heure.

Egoutter les laitues, les dresser sur plat rond, en couronne, en les alternant avec des croûtons en cœurs frits au beurre.

Arroser du fonds de cuisson, beurré et passé.

Moules à la poulette.

1° Cuire avec vin blanc, branche de persil, un oignon émincé et un morceau de beurre, les moules triées, raclées et bien lavées. Dès que les coquilles s'ouvrent, les égoutter. Supprimer les coquilles vides, ranger les autres dans un plat creux ou dans une timbale. Conserver au chaud.

2° *Sauce poulette* (rapide) : Lier la cuisson des moules, passée à la passoire fine, d'une ou deux cuillerées de beurre manié (mélange de beurre et de farine). Faire bouillir quelques instants. Mettre cette sauce dans un sautoir où l'on aura mélangé (pour 4 décilitres de sauce) 2 jaunes d'œufs, un demi-décilitre de crème, un filet de jus de citron. Faire bouillir en plein feu, en vannant à la spatule. Ajouter 1 décilitre de crème, mise petit à petit. Au dernier moment, incorporer à la sauce, lorsqu'elle nappe bien la spatule, 50 grammes de beurre.

3° Verser cette sauce sur les moules ; saupoudrer de persil haché.

Œufs brouillés aux rognons.

1° Préparer les œufs brouillés ainsi qu'il est dit à cette recette (Voir page 58).

2° D'autre part, avant de cuire les œufs (qui doivent rester très moelleux), préparer ainsi le rognon (de veau ou de mouton).

Détailler les rognons en minces escalopes ; assaisonner de sel et poivre et les mettre à cuire au beurre brûlant, dans une sauteuse. Les égoutter, les conserver dans une assiette. Déglacer la sauteuse avec du madère. Mouiller de quelques cuillerées de jus brun de veau ; ajouter le jus rendu par les rognons. Réduire fortement. Mettre les rognons dans la sauce et ajouter une forte cuillerée de beurre (hors du feu).

Dresser les œufs dans une timbale. Mettre les rognons sautés par dessus. Garnir de croûtons en dents de loup frits au beurre.

Œufs pochés à la Mornay.

Pocher les œufs selon la méthode habituelle (Voir page 58).

Les égoutter, les éponger. Les dresser dans un plat rond allant au feu, masqué d'une couche de sauce Mornay (Voir page 33). Napper de sauce Mornay. Saupoudrer de parmesan râpé ; arroser d'un peu de beurre fondu.

Gratiner vivement au four brûlant, ou sous la salamandre du fourneau à gaz.

Nota. — Par « salamandre » on entend le plafond garni d'amiante des réchauds ou fours à gaz.

Pâté de poulet à l'anglaise (Chicken-Pie).

Dépecer 1 poulet reine comme pour fricassée. Le mettre dans un plat, le saupoudrer d'une demi-cuillerée d'échalote hachée et de 50 grammes de champignons passés au beurre et d'une pincée de persil haché. Assaisonner de sel, poivre et épices.

Ranger les morceaux de poulet dans un plat à pâté anglais (pie-dish) foncé de très minces escalopes de veau. Mettre sur le poulet 6 tranches minces de bacon, 3 jaunes d'œufs durs partagés chacun en deux. Mouiller aux trois quarts de la hauteur du plat de consommé de volaille. Couvrir le pâté selon la méthode habituelle (Voir *Pâté de bœuf à l'anglaise*). Cuire au four, à bonne chaleur pendant 1 heure et demie. En sortant le pâté du four, verser dedans quelques cuillerées de fonds de veau réduit.

Petites croûtes aux champignons.

Préparer des champignons à la crème. Garnir de ces champignons des petits pains galette que l'on aura évidés, badigeonnés de beurre et fait dorer au four.

Petits filets aux paprika.

(Par « petit filet », on entend une tranche de filet de bœuf, détaillée dans la partie étroite de la pièce, parée de forme ronde (autant que possible) et que l'on fait griller ou sauter au beurre.)

1° Assaisonner les petits filets de sel et poivre. Les faire sauter vivement au beurre brûlant. Les égoutter, les dresser

sur plat rond, à même le plat, ou placés chacun sur un croûton rond frit au beurre.

2° Mettre dans le sautoir où ont cuit les petits filets (pour 4 pièces) 2 fortes cuillerées d'oignon haché que l'on aura fait fondre au beurre. Mouiller de 2 décilitres de vin blanc, ajouter une petite cuillerée de paprika. Faire réduire.

Mouiller de 3 décilitres de crème fraîche épaisse. Faire bouillir quelques instants, beurrer. Passer et verser sur les filets.

Pommes gratinées.

Diviser en quartiers 4 pommes reinettes. Cuire ces quartiers au beurre et sucre. Les dresser sur une couche de marmelade de pommes bien réduite, additionnée de crème fraîche épaisse. Saupoudrer de macarons finement écrasés ; arroser d'un peu de beurre fondu. Faire gratiner doucement au four.

Pommes de terre à la crème.

Cuire à l'eau salée des pommes de terre (la qualité qui convient le mieux pour cet apprêt est la *Vitelotte*). Les peler, les détailler en tranches un peu épaisses, les mettre dans une sauteuse, les couvrir de crème bouillante.

Cuire jusqu'à ce que le mouillement soit un peu réduit. Assaisonner. Finir avec quelques cuillerées de crème crue.

Nota. — On peut aussi préparer ces pommes en les mouillant avec du lait. Une fois finies, on peut leur ajouter quelques cuillerées de beurre.

Potage ambassadeur.

Additionner de la purée de pois frais (Voir *Potage Saint-Germain*, page 117) de 2 décilitres de chiffonnade d'oseille et de laitue (étuvée au beurre) et de quatre cuillerées de riz cuit au consommé (par litre de purée).

Rougets à la moelle.

1° Ecailler les rougets, les ciseler peu profondément sur le dos des deux côtés ; les assaisonner de sel et poivre, les badigeonner de beurre fondu, ou d'huile d'olive et les mettre à cuire sur le gril, à feu doux.

2° Dresser les rougets sur un plat long. Les couvrir d'un beurre à la moelle que l'on aura préparé ainsi :

Beurre à la moelle pour poissons grillés : Faire réduire à fond, dans une petite casserole, 2 décilitres de vin blanc sec additionné d'une cuillerée à bouche d'échalote finement hachée. Ajouter une cuillerée de glace de viande dissoute, puis 100 grammes de beurre. Assaisonner de sel et poivre ; ajouter 100 grammes de moelle coupée en gros dés, pochée à l'eau salée et égouttée. Mélanger bien.

Saupoudrer les rougets de persil haché.

Nota. — On peut aussi, au lieu de les faire griller, faire cuire les rougets au beurre, à la poêle.

Sabayon.

Travailler dans une casserole, jusqu'à ce qu'il forme le ruban, un mélange de 250 grammes de sucre en poudre et de 6 jaunes d'œufs.

Mouiller de 2 décilitres et demi de vin blanc sec.

Mettre la casserole au bain-marie. Travailler l'appareil au fouet jusqu'à ce qu'il soit devenu très mousseux.

Nota. — Le sabayon peut être parfumé à la vanille, aux zestes de citron ou d'orange, au rhum, au kirsch ou à toute autre liqueur.

On peut aussi le faire aux vins de liqueurs tels que Frontignan, Lunel, Madère, Muscat, Porto, etc.

Sauce Mornay.

Ajouter 2 décilitres de crème fraîche à 5 décilitres de sauce béchamelle (préparée au gras ou au maigre, selon emploi final). Faire réduire des deux tiers.

Ajouter 50 grammes de fromage râpé et, hors du feu, 2 cuillerées de beurre. Passer à l'étamine ou à la passoire fine.

Nota. — Cette sauce s'emploie pour napper les œufs pochés ou mollets, les poissons, entiers ou en filets, certaines viandes blanches et les légumes devant être gratinés.

Savarin à la Chantilly.

Pâte à Savarin. Proportions : Farine tamisée 500 grammes ; levure 20 grammes ; œufs 8 ; beurre 375 grammes ; sucre 25 grammes ; sel 15 grammes ; lait tiède 1 décilitre.

Préparation : Disposer sur la table, la farine en cercle (ou fontaine). Mettre au milieu la levure délayée avec le lait tiède et les œufs.

Travailler à la main pour bien mélanger ces éléments. Mettre cette pâte dans une terrine ; placer dessus, en le divisant, le beurre que l'on aura manié afin de le ramollir. Conserver dans un endroit chaud pour faire lever la pâte.

Lorsque cette pâte aura doublé de volume, la travailler à nouveau. Ajouter le sel, puis, en dernier lieu, le sucre.

On garnit de cette pâte des moules à savarin beurrés (moules en forme de couronne). Il ne faut remplir ces moules qu'à moitié. Faire lever puis cuire au four, à bonne chaleur.

Démouler le savarin ; le tremper dans un sirop aromatisé (chaud) ; l'égoutter, puis l'imbiber avec la liqueur désignée, rhum, kirsch, cherry-brandy, etc.

Nota. — Pour le savarin à la Chantilly, mettre le savarin trempé et imbibé de liqueur sur un plat rond ; au dernier moment, remplir le centre avec de la crème Chantilly montée en dôme.

Soufflé aux avelines.

Préparer l'appareil à soufflé à la crème (Voir page 118). Lui ajouter, avant d'incorporer les blancs d'œufs fouettés en neige, 3 ou 4 cuillerées de *Praliné d'avelines* que l'on aura préparé ainsi :

Praliné d'avelines : Mettre dans 250 grammes de sucre cuit au caramel blond (dans un bassin en cuivre) 250 grammes d'avelines non mondées, séchées au four.

Verser sur une plaque de marbre huilé. Faire refroidir, broyer finement au rouleau, ou piler au mortier. Passer au tamis.

Nota. — On prépare de la même façon le *Praliné aux amandes.*

Cuire le soufflé aux avelines comme le soufflé ordinaire (Voir page 118).

Soufflé au marasquin.

Préparer un appareil au soufflé à la crème ainsi qu'il est dit à la recette du soufflé aux fruits (Voir page 118). Parfumer cet appareil au marasquin.

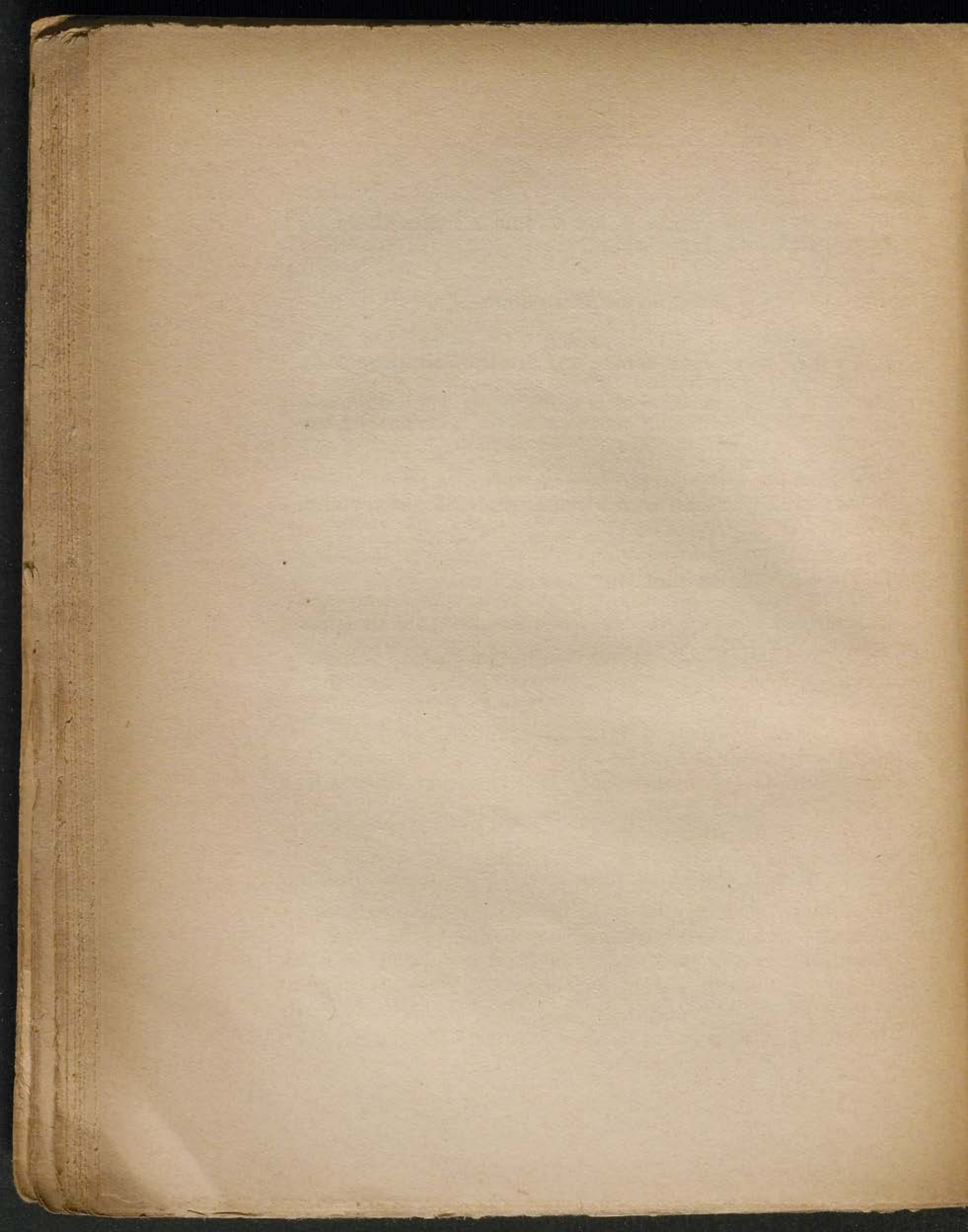
Le dresser dans une timbale à soufflé beurrée et saupoudrée de sucre, en le garnissant par couches de morceaux de biscuits à la cuillère imbibés au marasquin.

Cuire au four de chaleur moyenne.

Nota. — On prépare de la même façon les soufflés aux liqueurs diverses : kirsch, chartreuse, cherry-brandy, rhum, etc.

Vol-au-vent aux fruits de mer.

Garnir une croûte à vol-au-vent avec un ragoût de fruits de mer (Voir page 25).



FÉVRIER

Des gens mal renseignés prétendent que février n'est pas un mois gourmand.

En février, disent-ils, il n'y a presque plus de gibier. Le foie gras et les truffes sont à leur déclin, et, par conséquent, médiocres. Et tout cela fait qu'il n'est guère possible de composer de beaux menus.

Et ces gastronomes se lamentent. Ils accusent Comus, « dieu joufflu des festins » qui, en ce mois où tout devrait aller par « écuelles », puisque c'est celui où l'on fête saint Crevaz, prince du Carnaval, les laisse ainsi privés de toutes les bonnes choses dont ils se régalaient en hiver.

Ces gastronomes ont tort. Ils ignorent, certainement, que février, comme tous les autres mois de l'année, apporte une offrande gourmande qui, en rien, n'est inférieure à celle des autres saisons.

Nous dirons même que février est un mois de haute gastronomie.

« Si le mois de janvier, dit Grimod de la Reynière, est du domaine de la confiserie, et mérite, plus qu'aucun autre, l'épithète de « sucré », il nous sera plus facile encore de démontrer que le nom de « mois salé » appartient aussi, incontestablement, à celui de février, puisque c'est pendant son cours qu'il se fait la plus grande consommation de toutes les marchandises dont le porc est la base. »

Mais, disons-le tout de suite, il n'y a pas, en février, en fait de bons comestibles, que « l'animal encyclopédique », qui plaisait tant à Grimod de la Reynière, et que, dans son enthousiasme, Monselet appelait « Cher ange », et si, ainsi que l'affirme Grimod de la Reynière, « il est aussi difficile de supposer un carnaval sans cochon qu'un carême sans morue, et qu'un mois de mai sans petits pois », il est facile de se procurer, en février, bien d'autres succulences propres à réjouir le cœur — non l'estomac — de Cur Ier, prince des gastronomes, et de ses amis en gourmandise.

Sans doute, en ce mois de février, n'y a-t-il plus ni faisans, ni perdreaux, ni lièvres, mais de combien d'autres mets exquis on peut se régaler en ce même mois.

Rapidement, énumérons toutes les richesses gastronomiques de ce mois, dont médisent quelques gens mal renseignés.

Il y a d'abord — et parfaites en tous points — toutes les viandes de boucherie. Comme volailles, la basse-cour est au complet, et les poulardes, chapons, dindonneaux, canetons, pigeons et pintades sont particulièrement savoureux à cette époque de l'année.

Dans le monde de poil et de plume, il y a, en effet, quelques manquants, tels, par exemple, les faisans, perdreaux et lièvres, mais, compensation, en ce mois, on trouve des bécasses et des bécassines, des gélinottes (importées, il est vrai) et toute la gamme sauvagine, du col vert à la sarcelle, sans oublier le rouge de rivière, que prisent tant les vrais gourmands.

En février, triomphe le saumon, ce roi des poissons migrateurs, et aussi, peut-on dire, le roi des festins, bien que certaines personnes assurent que sa chair est sans saveur.

A cette même époque, tous les sujets marins et tous

les hôtes des rivières, de la sole au turbot, et de l'anguille au brochet, sont au plus haut point de perfection savorique.

En février, il y a aussi des langoustes et des homards, des huîtres de toutes provenances, toujours de plus en plus chères, hélas ! ces dernières, et que les Français moyens doivent remplacer par des portugaises, ce qui n'est pas tout à fait la même chose.

Ce n'est pas tout. Il y a aussi, en ce mois, quantité d'excellents légumes. On trouve en abondance des céleris, des endives, du cerfeuil bulbeux, des épinards, des choux de toutes espèces, des laitues, de la chicorée, des tomates, des artichauts, des haricots verts, des petits pois, des pommes de terre nouvelles, et les habituels légumes potagers : carottes, navets, panais, poireaux, oignons.

Les gourmands, on le voit, ont de quoi se satisfaire. Ils peuvent, en outre, savourer des fromages bien à point, tels que brie, camembert, pont-l'évêque, coulommiers, cantal, livarot, roquefort.

Les fruits de février, poires et pommes, sont particulièrement parfumés. En ce mois, qui n'est pas aussi dépourvu, gastronomiquement parlant, que d'aucuns le disent, on peut se régaler de Doyennées d'Alençon et d'hiver, fondantes à souhait, de Passes-Crassanes parfumées, de Calvilles blanches et de Reinettes du Canada succulentes...

Une telle diversité de comestibles, tous d'excellente qualité, permet, on le conçoit, de varier à l'infini les menus. Ils sont donc bien peu avertis ceux qui prétendent que février est un mois perdu pour la gourmandise.

MENUS POUR LES DINERS DU CARNAVAL

DÉJEUNER

Huîtres de Marennes
(avec tartines de pain noir)
Etuvée d'anguille au paprika garnie de fritot de laitances
Poularde du Mans à la Saint-Crevaz
Foie gras truffé au Porto
Endives gratinées au parmesan
Fromage
Flan de pommes à la Dorin
Desserts

VINS

Clos des Cortons 1915
La Mission Haut-Brion 1923

—

DINER

Crème de céleri à la brunoise
Filets de barbue à la florentine
Noisettes de pré-salé à la Choron
Bécasse rôtie
Haricots verts maître d'hôtel
Fromage
Crêpes à la paysanne
Poires flambées au kirsch
Desserts

VINS

Meursault 1912
Château-Margaux 1923
Clos Vougeot 1906
Vve Clicquot 1920

RECETTES DU DÉJEUNER

Etuvée d'anguilles au paprika.

Détaillez, chacune en six tronçons réguliers, deux anguilles de 500 à 600 grammes pièce, préalablement dépouillées et lavées. Assaisonnez ces morceaux d'anguille de sel et de paprika (ce poivre rose, qui est bien plus doux que le poivre ordinaire, peut être employé en assez grande quantité). Rangez les morceaux d'anguille dans un sautoir (casserole à rebords peu élevés), où vous aurez d'abord fait fondre, au beurre, 100 grammes d'oignons émincés, assaisonnés d'une petite cuillerée de paprika. Ajouter un bouquet garni composé de persil, thym et laurier et les parures et pelures des champignons qui seront employés pour garnir l'étuvée. Mouillez de quatre décilitres de vin blanc sec (du Chablis de préférence).

Faites bouillir ; couvrez et cuisez à petits mijotements pendant dix-huit minutes.

Egouttez les morceaux d'anguille et remettez-les dans le sautoir nettoyé avec 250 grammes de petits champignons parés, passés légèrement au beurre.

Mouillez avec la sauce suivante que vous aurez préparée avec la cuisson de l'anguille : faites réduire d'un tiers cette cuisson passée, liez-la de deux fortes cuillerées de beurre manié (mélange de beurre et de farine) ; ajoutez 3 décilitres de crème fraîche épaisse ; réduisez quelques instants et passez à la passoire fine.

Faites mijoter l'étuvée, à couvert, et à chaleur douce pendant vingt minutes environ.

Dressez les morceaux d'anguille dans un plat creux ; mettez les champignons par dessus. Nappez le tout avec la sauce, à laquelle vous aurez ajouté trois cuillerées de beurre. Saupoudrez de persil haché et garnissez de croûtons frits au beurre.

Fritot de laitances.

Faites raidir dans du beurre et du vin blanc, c'est-à-dire les pocher une minute seulement, des laitances de carpes (ou d'autre poisson). Égouttez-les, épongez-les, détaillez-



les chacune en deux morceaux. Faites-les mariner 1 heure avec huile, jus de citron, sel, poivre, fines herbes.

Au moment, trempez les morceaux de laitance dans de la pâte à frire légère (Voire page 76) et faites-les frire à pleine friture brûlante. Egouttez-les, épongez-les et dressez-les en buisson sur serviette (ou dressez-les autour du plat qu'elles doivent accompagner).

Poularde à la Saint-Crevaz.

1° Farcissez une poularde (vidée par devant) avec un ragoût composé de ris d'agneau (blanchis, rafraîchis, égouttés et sautés au beurre), de petites saucisses chipolatas (passées au beurre), de crêtes et de rognons de coq (cuits au blanc et étuvés avec madère) et d'olives vertes (dénoyautées et blanchies), ragoût que vous aurez lié de quelques cuillerées de sauce demi-glace (Voir page 27) réduite avec du madère.

Bridez la poularde en entrée, c'est-à-dire les pattes rentrées dans la chair et bardez-la.

2° Mettez la poularde dans une braisière tapissée au fond avec des couennes fraîches et des oignons et carottes coupés en rouelles et passés au beurre. Mettez autour de la volaille 750 grammes de jarret de veau coupé en petits morceaux et revenu au beurre. Assaisonnez de sel et poivre ; ajoutez un bouquet garni ; arrosez de quelques cuillerées de beurre.

Mettez à cuire au four, à bonne chaleur. Dès que la volaille a commencé à colorer, couvrez la braisière, et cuisez doucement (de 50 minutes à 1 heure) en arrosant souvent. Lorsque la poularde est presque cuite, arrosez-la de 2 décilitres de vin de Frontignan. Achevez de cuire, en arrosant souvent et faites bien colorer.

3° Egouttez la poularde ; débridez-la et débardez-la ; dressez-la sur un grand plat long (à même le plat ou placée sur un croûton en pain frit).

Garnissez-la avec des *Pommes de terre noisettes* (rissolées au beurre) et des *Pointes d'asperges vertes* liées au beurre (ces articles disposés par bouquets séparés). Passez au four pour bien chauffer.

Arrosez la poularde de quelques cuillerées de son fonds de cuisson que vous aurez préparé ainsi :

Sauce de la poularde à la Saint-Crevaz : Retirez la majeure partie de la graisse de cuisson. Versez dans la braisière 2 décilitres de vin de Frontignan. Faites réduire. Mouillez de 3 décilitres et demi de sauce demi-glace (Voir page 27) ou de jus brun lié de veau (Voir page 27). Faites bouillir quelques instants. Passez à la passoire fine.

Envoyer à part le restant de cette sauce.

Nota. — Lorsque l'on prépare une pièce braisée ou poêlée comportant, comme fonds de braisage, des viandes diverses, il convient d'utiliser ces viandes, après leur cuisson, soit pour préparer un *Hachis* (que l'on peut servir avec des œufs pochés), soit pour faire des croquettes, soit enfin pour préparer une façon de *Terrine ménagère* que l'on confectionne en ajoutant cette viande détaillée en menus morceaux à de la farce fine de porc, et en cuisant le tout, au four, dans une terrine.

Foie gras truffé au Porto (froid).

Proportions : 1 foie gras d'un kilo ; farce fine de porc additionnée de farce de foie gras frais et de truffes en dés, en tout 200 grammes ; truffes pour clouter le foie 150 grammes ; gelée de volaille (dite d'aspic) 5 décilitres ; un morceau de crépine de porc ; sel, poivre, épices ; 3 décilitres de vin de Porto ; un verre de cognac.

Préparation : 1° Dénerver le foie gras avec soin ; cloutez-le avec les truffes (pelées, taillées en grosses chevilles, macérées avec cognac, sel, poivre et épices).

Garnissez l'intervalle des deux lobes du foie avec la farce truffée (cette farce peut être liée avec un œuf). Assaisonnez le foie de sel, poivre, épices.

Enveloppez-le d'abord dans la crépine de porc (que vous aurez fait dégorger à l'eau froide), puis dans un morceau de mousseline. Ficelez les deux bouts de cette sorte de ballottine.

2° Mettez le foie dans une petite braisière où il tienne presque juste. Mouillez avec la gelée. Cuisez, à très faible ébullition, et la braisière couverte, pendant 45 minutes. Laissez tiédir dans la gelée.

3° Egouttez le foie ; déballez-le. Remettez-le dans la mousseline, dans laquelle vous le ficellerez en le serrant bien.

Faites-le refroidir sous presse légère pendant 10 à 12 heures

(ces apprêts doivent être faits la veille du jour où on doit les consommer).

Clarifiez la gelée de cuisson (Voir plus loin comment on clarifie la gelée de viande). Passez-la à la serviette et conservez-la au frais.

4° *Le lendemain* : Mettez le foie déballé et épongé (après avoir enlevé la crépine) dans une grande coupe en cristal au fond de laquelle vous aurez fait prendre (sur glace) une couche de gelée épaisse de 2 centimètres et demi.

Recouvrez complètement le foie avec le restant de la gelée que vous aurez fait fondre et que vous vannerez à la cuillère, sur glace, jusqu'à ce qu'elle commence à prendre.

Faites bien refroidir sur glace. Dressez la coupe sur un plat recouvert d'une serviette pliée. Entourez de glace pilée.

Gelée de viande dite gelée d'aspic.

Proportions (*pour* 2 *litres et demi de gelée*) : Eléments nutritifs : Gîte de bœuf : 750 grammes ; jarret de veau : 1 kilo ; os de veau cassés en menus morceaux : 750 grammes ; pieds de veau, désossés, blanchis, ficelés : 2 (les os cassés en menus morceaux) ; couennes fraîches : 150 grammes.

Eléments aromatiques : Carottes : 150 grammes ; oignons : 75 grammes ; poireaux : 75 grammes ; un fort bouquet garni composé d'une grosse branche de céleri, de persil, thym et laurier.

Mouillement : Bouillon de pot-au-feu (non coloré) 4 litres et demi.

Préparation : Mettez toutes les viandes dans une grande marmite. Mouillez avec le bouillon. Faites partir sur le feu. Ecumez soigneusement le bouillon.

Ajoutez la garniture aromatique. Cuisez à ébullition imperceptible pendant 5 ou 6 heures.

Passez le fonds à la serviette.

Nota. — Les viandes de veau ainsi que les pieds de veau doivent être retirés avant la fin de la cuisson.

Avec ces viandes et les couennes, on peut préparer une sorte de *Roulade* (couper ces viandes en petits morceaux, les assaisonner de sel, poivre et épices. Les mettre dans un linge mouillé que l'on roulera comme une galantine. Faire refroidir sous presse).

Le gîte de bœuf peut être mangé au gros sel (garni avec les légumes du pot-au-feu).

A toutes les bases nutritives indiquées ci-dessus, on peut ajouter un ou deux abatis de volaille, ou, si l'on en a, des carcasses de volaille.

Préparé ainsi, le fonds de gelée est à peine teinté. Si on désire l'avoir plus coloré, on peut le marquer avec les viandes préalablement rissolées.

Etant donné les éléments gélatineux entrant dans la composition de ce fonds, il doit, une fois refroidi, être suffisamment consistant. S'il ne l'était pas assez, on lui ajouterait une petite quantité de gélatine trempée à l'eau froide. Nous tenons à dire cependant qu'une bonne gelée d'aspic doit se faire sans gélatine.

Clarification de la gelée : Mettez dans une casserole profonde et à fond plat 300 grammes de viande maigre de bœuf hachée, 2 blancs d'œufs et 25 grammes de cerfeuil et estragon concassés.

Fouettez ce mélange, et ajoutez, en fouettant toujours, le fonds de gelée (que vous aurez fait chauffer) bien dégraissé et à peine tiède.

Tenez sur le feu, en remuant toujours, jusqu'à ce que soit prise l'ébullition. Reculez la casserole sur le coin du fourneau et cuisez de 15 à 20 minutes, à ébullition à peine perceptible.

Passez la gelée à la serviette. Lorsqu'elle est presque froide, ajoutez-lui le vin de liqueur indiqué : madère, porto, xérès, marsala, frontignan, etc. Faites prendre sur glace.

Endives au parmesan.

1° *Cuisson des endives* : Parez les endives, lavez-les rapidement (sans les laisser séjourner dans l'eau, ce qui les rendrait amères), mettez-les dans une cuisson bouillante préparée (pour 1 kilo d'endives) avec 2 décilitres d'eau, 50 grammes de beurre, un filet de jus de citron et 12 grammes de sel. Cuisez, à couvert, de 30 à 35 minutes.

2° Egouttez les endives. Faites-les blondir légèrement au beurre. Rangez-les dans un plat à gratin, beurré, saupoudré de parmesan. Saupoudrez-les de parmesan râpé ; arrosez-les de beurre fondu.

Faites-les gratiner doucement au four.

Flan de pommes Dorin.

1° Préparez, avec une composition à crêpes parfumée à la vanille et au calvados, une douzaine de crêpes assez larges et un peu plus épaisses qu'il est d'usage de les faire (pour cette composition : 250 grammes de farine ; 100 grammes de sucre ; 6 œufs ; 7 décilitres et demi de lait ; une demi-gousse de vanille ; un petit verre de calvados).

2° D'autre part, faites une marmelade de pommes de reinette préparée comme pour charlotte (pommes pelées et émincées, cuites avec beurre, sucre et vanille, en les tenant bien serrées) ; ajoutez à cette marmelade, lorsqu'elle est bien réduite, 2 décilitres de crême fraîche épaisse et un verre à liqueur de calvados.

3° Dans un plat en métal beurré, mettez une crêpe ; masquez cette crêpe d'une couche de marmelade (qui doit être très réduite) et saupoudrez d'amandes broyées. Continuez ainsi de monter le flan jusqu'à emploi total des crêpes et de la marmelade, et en terminant par une crêpe.

Saupoudrez de sucre ; faites glacer au four, arroser de calvados et faites flamber en servant.

Crème de céleri à la brunoise.

1° Faites doucement étuver au beurre, et sans les laisser colorer, 3 pieds de céleri en branches, blanchis et détaillés en quartiers. Assaissonnez de sel et poivre.

Mouillez ces céleris, lorsqu'ils sont bien fondus, avec 5 décilitres de béchamelle un peu claire. Mélangez ; cuisez, à petite ébullition, 35 minutes, et en remuant souvent.

2° Passez au tamis fin, ou à l'étamine, en foulant à la spatule.

Remettez la crème dans la casserole. Ajoutez-lui 4 cuillerées de brunoise de légumes (Voir page 20). Mettez au point de consistance voulue en mouillant avec du lait bouilli (ou du consommé). Faites bouillir. Complétez le potage, au dernier moment, avec 4 décilitres de crème fraîche épaisse et une cuillerée de pluches de cerfeuil.

Nota. — On peut garnir cette crème avec des dés de

céleri cuits au consommé. On peut également la servir avec des croûtons en dés, frits au beurre.

On peut aussi, au lieu de la faire avec des céleris en branches, la préparer avec du céleri-rave.

Disons enfin qu'on peut, au lieu de la lier avec de la béchamelle, opérer ainsi : le céleri étant bien étuvé au beurre, le saupoudrer de farine. Cuire quelques instants cette dernière, puis mouiller avec du lait préalablement bouilli. Finir la crème ainsi qu'il est dit ci-dessus.

Filets de barbue à la florentine.

1° Levez à cru les filets d'une barbue de 1.500 gr. Avec les arêtes et parures, marquez un fumet de poisson (mettre dans une casserole arêtes et parures concassées ; ajoutez un oignon moyen émincé, une branche de persil, un brin de thym, un quart de feuille de laurier, un filet de jus de citron, une faible pincée de sel, mouiller de 2 décilitres de vin blanc et de 2 décilitres d'eau. Cuire à vive ébullition quinze minutes ; passer, faire réduire ce fumet de moitié).

2° Rangez les filets de barbue, assaisonnés de sel et poivre, dans une plaque beurrée ; mouillez-les de quelques cuillerées de fumet et faites-les cuire huit minutes au four.

3° Egouttez les filets, mettez-les sur un plat allant au four, sur une couche d'épinards cuits à l'eau salée, égouttés, épongés, concassés et passés au beurre noisette.

4° Masquez les filets d'une sauce Mornay, que vous ferez selon la recette donnée pour cette sauce (Voir page 33) et à laquelle vous aurez ajouté le fonds de cuisson de la barbue.

Saupoudrez de parmesan râpé ; arrosez de beurre fondu. Faites gratiner doucement au four.

Noisettes de pré-salé (mouton) à la Choron.

On désigne sous le nom de « pré-salé » le mouton engraissé dans les prés avoisinant la mer. La chair de ce mouton est particulièrement délicate.

Les « noisettes » se prennent soit sur la noix de gigot, soit dans les filets de la selle, soit enfin dans le carré. Elles doivent être de forme ronde et bien dégraissées.

1° Assaisonnez les noisettes de mouton de sel et poivre, et faites-les sauter vivement au beurre brûlant, en les conservant bien rosées à l'intérieur.

2° Dressez les noisettes sur un plat rond. Garnissez-les avec des fonds d'artichauts étuvés au beurre et remplis de petits pois liés au beurre et de pommes noisettes. Mettez sur chaque noisette une cuillerée de sauce Choron (sauce béarnaise tomatée. Voir page 16). Saucez le fond du plat avec le fonds de cuisson déglacé au vin blanc et jus brun lié.

Bécasse rôtie.

La bécasse rôtie est un morceau de roi. Les amateurs de ce gibier l'aiment surtout pour la « rôtie » qui, on le sait, se prépare avec l'intérieur de l'oiseau, que l'on étale, après l'avoir mélangé d'un peu de lard frais râpé — et parfois de foie gras — assaisonné de sel, poivre et muscade et mouillé d'un peu de fine champagne, sur une tranche de pain dorée dans la lèchefrite.

Haricots verts à la Maître d'Hôtel.

Cuisez à l'eau salée bouillante, et à découvert, les haricots verts épluchés et surtout défilandrés.

Egouttez-les ; mettez-les dans une sauteuse et desséchez-les en les sautant quelques instants sur le feu.

Liez-les avec du beurre frais et saupoudrez-les de persil haché. Dressez en légumes.

Poires flambées au Kirsch.

Epluchez correctement six poires passe-cressane (ou de toute autre espèce). Faites-les pocher, dans du sirop vanillé. Egouttez-les ; mettez-les dans une timbale en métal.

Au dernier moment, arrosez-les copieusement de kirsch. Faites bien chauffer ce dernier, et enflammez en servant.

Servez en même temps une sauce à l'abricot que vous ferez en faisant chauffer de la marmelade d'abricots diluée avec le sirop des poires et parfumée au kirsch (cette sauce doit être passée au tamis de soie).

LES CRÊPES

Un cuisinier poète, Achille Ozanne, a, pour ces crêpes — que dans le pays occitan on appelle « pescajous » — donné une recette en vers. La voici :

Je la revois encore, notre grande terrine,
La grand'mère y versait un kilo de farine,
Et commençait, en faisant tout d'abord
Remonter la farine, autour, jusques au bord,
De manière à former un semblant de fontaine.
Alors, pour opérer d'une façon certaine,
Dans le miieu, mettant huit œufs, un tas de sel,
A nos tout jeunes bras, elle faisait appel,
Pour faire, en remuant, une pâte bien lisse.
Quand nous avions fini ce petit exercice,
D'un beau litre de crème, alors elle étoffait
Cette pâte — et, c'est tout, l'appareil était fait.
Quelle joie et quels cris, et quels enchantements,
Quand la poêle rendait ses gais crépitements.
D'où les crêpes sortaient, frissonnantes et belles,
Comme des lunes d'or aux rebords de dentelles.



Il est plusieurs sortes de pâtes à crêpes. Voici quelques recettes pour les préparer :

A) Mettez dans une terrine 250 grammes de farine tamisée, 75 grammes de sucre en poudre et une très faible pincée de sel. Ajoutez cinq œufs. Mélangez sans grumeaux. Délayez de 2 décilitres de crème crue. Ajoutez à la composition 2 cuillerées de beurre fondu, 2 cuillerées de cognac, parfum à volonté (vanille, zeste de citron ou d'orange, etc.) et mouillez, en travaillant toujours, d'un demi-litre de lait bouilli et refroidi. Mélangez bien. Laissez bien reposer avant de faire les crêpes.

B) Même méthode de préparation, avec : 250 grammes de farine, 75 grammes de sucre, une pincée de sel, 3 œufs entiers et 2 jaunes et 1 litre de lait. Parfum à volonté.

C) Mettez dans une terrine 250 grammes de farine, 100 grammes de sucre et une faible pincée de sel. Ajoutez

6 œufs ; mélangez sans grumeaux. Délayez avec 1 litre de lait. Parfum à volonté.

Ajoutez à la composition, au moment de faire les crêpes, un verre à liqueur de cognac, 2 cuillerées d'eau de fleurs d'oranger et 3 macarons finement écrasés.

D) Préparez la composition ainsi qu'il est indiqué à la méthode C. Ajoutez-lui, au dernier moment, 3 cuillerées de beurre noisette (c'est-à-dire chauffé jusqu'à ce qu'il soit devenu de couleur noisette). Parfum à volonté.

E) (Cette composition est celle qui convient le mieux pour faire les pannequets, c'est-à-dire les crêpes fourrées et glacées.) Même méthode de préparation. 250 grammes de farine, 100 grammes de sucre, une faible pincée de sel, 6 œufs, 7 décilitres et demi de lait. Parfum à volonté. Un verre à liqueur de cognac ou de rhum.



Avec ces diverses compositions on peut préparer toutes sortes de crêpes et de pannequets, tels que :

Crêpe Suzette (création d'Escoffier).

Préparez un appareil à crêpes ainsi qu'il est dit à la méthode C. Ajoutez-lui au dernier moment 1 décilitre de crème fouettée. Parfumez au curaçao et ajoutez à la composition le suc d'une mandarine.

Faites les crêpes selon la méthode accoutumée. Une fois faites (les crêpes doivent se faire cuire au tout dernier moment), tartinez-les de l'appareil suivant, préalablement préparé.

Appareil pour crêpes Suzette : Travaillez en pommade 100 grammes de beurre additionné de 100 grammes de sucre. Parfumez du jus d'une mandarine et de 2 cuillerées de curaçao. Pliez les crêpes en quatre et servez-les aussitôt.

Crêpes des Chartreux.

Crêpes faites avec la composition B. Masquez-les, chacune, d'une couche de la composition suivante :

Appareil pour crêpes des Chartreux : Travaillez en pommade 100 grammes de beurre avec 3 macarons écrasés,

50 grammes de sucre et 25 grammes de cédrat haché finement. Ajoutez à ce beurre un verre à liqueur de chartreuse verte.
Pliez les crêpes en quatre, et servez-les aussitôt.

Crêpes Couronne.

Crêpes faites avec la composition E. Une fois faites, les masquer de la composition suivante :
Appareil pour les crêpes Couronne : Préparez de la marmelade de pommes que vous tiendrez très serrée (marmelade faite comme celle employée pour la charlotte de pommes, c'est-à-dire cuite avec beurre, sucre et vanille). Ajoutez à cette marmelade 2 macarons écrasés et la moitié de son volume de crème pâtissière. Parfumez avec du calvados.
Pliez les crêpes en quatre, mettez-les sur un plat beurré, saupoudrez-les de sucre, arrosez-les de calvados et faites-les flamber.

Crêpes flambées à la Fine-Champagne à l'Armagnac ou au Kirsch.

Se préparent avec l'une ou l'autre des compositions indiquées ci-dessus. Tartinez-les de beurre en pommade. Dressez-les sur un plat beurré. Saupoudrez-les de sucre, arrosez-les de la liqueur indiquée, et faites-les flamber.

Crêpes au sucre dites à la Parisienne.

On désigne sous ce nom les crêpes (faites avec l'une ou l'autre des compositions indiquées ci-dessus) et que l'on sert simplement saupoudrées de sucre.

Crêpes à la paysanne.

Crêpes faites avec l'appareil B, parfumé à l'eau de fleurs d'oranger.

Pannequets aux confitures.

Faites les crêpes avec l'une ou l'autre des compositions indiquées ci-dessus. Masquez-les d'une couche de la confiture désignée. Roulez-les ; rangez-les bien à plat sur un plat beurré. Saupoudrez-les de sucre fin. Faites-les glacer vivement au four.

Pannequets à la Cévenole.

Les crêpes farcies de purée de marrons parfumées au kirsch. Roulez-les ; dressez-les sur un plat beurré ; saupoudrez-les de macarons écrasés et de sucre. Faites-les glacer vivement au four.

Pannequets Pierre Varenne.

Garnissez les crêpes, faites avec l'une ou l'autre des compositions indiquées ci-dessus de l'appareil suivant :

Appareil pour pannequets Pierre Varenne : Cuisez doucement au beurre des pommes reinettes coupées en petits dés. Liez ces pommes d'un peu de marmelade d'abricots. Ajoutez (pour 2 décilitres d'appareil) 4 cuillerées d'amandes mondées, hachées, 4 cuillerées de crème fraîche épaisse et un verre à liqueur de calvados.

Pliez les crêpes en quatre. Rangez-les sur un plat beurré. Saupoudrez-les de macarons écrasés et de sucre. Faites glacer au four.

PETITS MENUS DE FÉVRIER

DÉJEUNERS

Hure aux pistaches
Salade de choux rouges
Anchois, Olives noires
Œufs mollets à l'Indienne
Petits filets à la moelle
Céleris gratinés au parmesan
Crêpes à la paysanne

Huîtres de Marennes
Tartines de pain noir
Saumon grillé au beurre d'anchois
Epaule d'agneau à la boulangère
Salade de cresson
Pommes à la Condé

DINERS

Consommé aux Gnokis
Rouget à la Livournaise
Dodine de canard à la ménagère
Salade de mâche
Pudding de semoule

Crème d'orge au tapioca
Brochet à la broche à l'Alsacienne
Poularde rôtie
Salade de laitues
Crème renversée

(MAIGRE)

Anchois, Céleri-rave à la moutarde
Olives vertes, Tomates
Omelette aux champignons
Langouste gratinée Mornay
Haricots verts maître d'hôtel
Merveilles frites

Saucisson de Lyon,
Salade d'œufs durs
Radis, Sardines
Etuvée de poisson à la crème
Rognon de veau à la Liégeoise
Pommes de terre sautées
Soufflé au café

(VÉGÉTARIEN)

Céleri-rave, Tomates,
Poireaux marinés
Œufs en cocotte à la crème
Pain d'épinards au parmesan
Endives à la flamande
Compote de poires

(MAIGRE)

Velouté à la Dieppoise
Petits soufflés au parmesan
Mitan de saumon à la Béarnaise
Fonds d'artichauts à la duxelles
Poires flambées au kirsch

Consommé aux perles
Turbot sauce hollandaise
Pigeonneau rôti
Salade d'endives
Petits pois à la française
Beignets soufflés

(VÉGÉTARIEN)

Potage Parmentier
Rissoles aux épinards
Macaroni à la tomate
Laitues Mornay
Salade
Subrics de semoule

RECETTES DES PETITS MENUS DE FÉVRIER

Beurre d'anchois et beurres composés divers.

Beurre d'anchois : Piler finement au mortier, avec 125 grammes de beurre, les filets lavés et dessalés, de 6 à 8 anchois. Passer au tamis fin.

Beurre d'ail : Piler au mortier, avec 125 grammes de beurre, 100 grammes de gousses d'ail fortement blanchies.

Beurre Bercy : Ajoutez à 125 grammes de beurre ramolli en pommade 1 décilitre de vin blanc réduit de moitié avec 15 grammes d'échalotes hachées. Ajouter 60 grammes de moelle de bœuf coupée en dés, pochée, une cuillerée de persil haché, un filet de jus de citron, sel et poivre (spécial aux grillades de bœuf).

Beurre Colbert (Voir page 131).

Beurre de harengs : Comme le beurre d'anchois avec quantité équivalente de filets de harengs saurs dessalés.

Beurre de moutarde : Ajouter 2 cuillerées de moutarde à 125 grammes de beurre frais. Bien travailler à la cuillère.

Beurre de raifort : Ajouter 25 grammes de raifort finement râpé à 125 grammes de beurre. Bien travailler en pommade.

Beurre vert : Piler au mortier 500 grammes d'épinards crus, triés et lavés. Presser cette purée dans un torchon de toile forte afin d'en bien extraire le jus. Faire coaguler ce jus en le chauffant légèrement. Le renverser sur une serviette tendue et en faire égoutter toute l'eau.

Recueillir la substance verte ou chlorophylle restée sur le linge. Pétrir cette substance avec le double de son poids de beurre.

Brochet à la broche, à l'alsacienne.

Farcir le poisson d'un mélange de beurre, de mie de pain et de persil haché, assaisonné de sel, poivre, épices. L'embrocher. Le faire rôtir à la broche.

Servir avec des nouilles fraîches au beurre noisette, et le jus de cuisson déglacé avec vin blanc, pointe d'échalote et jus de citron.

Crème renversée ou moulée.

Appareil : Verser sur 2 œufs entiers et 4 jaunes battus dans une terrine un demi-litre de lait bouilli avec 150 grammes de sucre et une demi-gousse de vanille.

Pour faire la crème renversée dite aussi crème moulée : Remplir de cette composition un moule uni beurré. Faire pocher au bain-marie, au four, le moule couvert, de 45 à 50 minutes pour un moule d'un litre. Laisser refroidir avant de démouler.

Pour faire la crème au caramel : Même composition versée dans un moule uni enduit de sucre cuit au caramel.

Crêpes à la paysanne.

Voir page 51.

Etuvée de poissons à la crème.

Se prépare soit avec des poissons d'eau douce (mélangés, ou d'une seule espèce), tels que lotte, brochet, carpe, tanche, anguille, etc., etc., soit avec toutes sortes de poissons de mer, surtout avec colin, cabillaud, aiglefin.

Détailler le poisson indiqué en tronçons (désossé ou non suivant sa nature). L'assaisonner de sel et poivre, et le mettre, bien à plat, dans un sautoir tapissé d'oignon haché fondu au beurre (non coloré), mouiller d'un peu de vin blanc. Cuire en plein feu jusqu'à réduction du mouillement.

Couvrir de crème fraîche bouillie (ou de sauce crème). Cuire à couvert de 15 à 18 minutes.

Egoutter les morceaux de poisson. Les dresser dans un plat creux. Les napper avec la sauce réduite, additionnée d'un peu de crème fraîche et beurrée (passée ou non). Garnir de croûtons frits au beurre.

Nota. — On peut ajouter des champignons à cet apprêt.

On peut l'assaisonner au paprika, et dans ce cas, il est dénommé *à la hongroise*, ou le condimenter avec du currie, et il est alors appelé *à l'indienne.*

Gnokis à la semoule pour garniture de potage (cuisine hongroise).

Mettre dans une terrine 75 grammes de beurre et le travailler à la spatule en lui ajoutant un œuf, 65 grammes de semoule et une demi-cuillerée de farine. Assaisonner de sel et d'une pointe de muscade râpée et travailler vigoureusement à la spatule jusqu'à ce que le mélange devienne un peu mousseux.

Laisser reposer pendant une heure.

Préparer avec cet appareil de grosses quenelles, que l'on moulera à l'aide d'une cuiller à potage et que l'on déposera au fur et à mesure dans un plat à sauter beurré.

Mouiller d'eau bouillante salée et laisser pocher sur le coin du fourneau pendant 20 ou 25 minutes.

Nota. — Avec le même appareil on prépare les *Gnokis à la Romaine* que l'on sert comme hors-d'œuvre chaud ou comme petite entrée.

La composition étant cuite, l'étaler en une couche uni-

forme sur une plaque mouillée (couche épaisse d'un centimètre environ). Détailler à froid en morceaux rectangulaires, ronds ou ovales. Mettre ces morceaux de semoule dans un plat à gratin beurré ; saupoudrer de fromage râpé (gruyère et parmesan) ; arroser de beurre fondu ; gratiner.

Merveilles frites.

1° *La pâte.* Mettez en cercle sur la table 250 grammes de farine tamisée. Placez au milieu de ce cercle (dit « fontaine » en terme de pâtisserie) 10 grammes de sucre, une pincée de sucre vanillé, et une pincée de sel.

Cassez au milieu de la farine 2 œufs entiers ; mélangez bien ces ingrédients, ajoutez-leur 75 grammes de beurre, manié, afin qu'il soit bien souple, et amalgamez le tout, sans prendre de farine.

Quand le mélange est bien homogène, ajoutez-lui la farine. Travaillez la pâte, en la sablant entre les deux mains. Réunissez cette pâte en boule, et laissez-la reposer au frais pendant 2 heures.

2° Abaissez la pâte au rouleau, de l'épaisseur d'un demicentimètre. Détaillez cette abaisse de pâte en petites parties de formes diverses (carrés, ronds, rectangles, losanges, etc.). Mélangez les rognures de l'abaisse, abaissez de nouveau au rouleau cette pâte, et détaillez-la comme il est dit cidessus.

3° Faites frire les merveilles à grande friture brûlante. Lorsqu'elles sont dorées et croustillantes, égouttez-les, épongez-les sur un linge. Dressez-les en buisson sur un plat recouvert d'une serviette. Saupoudrez-les de sucre fin vanillé.

Nota. — Cet entremets, qui est très délicat, est désigné dans le midi de la France sous le nom d'*oreillettes.*

Œufs (Modes de cuissons divers).

Œufs en Cocotte.

Méthode de cuisson : A la crème (méthode type de préparation). Casser les uns, chacun dans une cocotte ou casso-

lette en porcelaine à feu, chauffée, et dans laquelle on aura mis une cuillerée de crème bouillante ; assaisonner. Mettre sur chaque œuf une petite cuillerée de beurre fondu.

Faire pocher au bain-marie, à couvert, de 6 à 8 minutes.

Nota. — On peut aussi faire cuire ces œufs, deux par deux, dans des cocottes plus grandes.

Œufs à la coque.

Mettre les œufs — choisis très frais — dans de l'eau bouillante. Les y laisser de 1 minute et demi à 2 minutes, suivant le degré de cuisson voulu.

Les servir dans l'eau de cuisson.

Œufs durs.

Méthode de cuisson : Plonger les œufs dans de l'eau bouillante. Cuire, à ébullition soutenue. Egoutter les œufs ; les rafraîchir, les écaler aussitôt.

Œufs frits.

Mettre l'œuf (cassé dans une assiette) dans une petite poêle où l'on aura fait bien chauffer de l'huile d'olive (ou beurre clarifié, ou graisse). Le tourner avec une cuillère en bois, en lui donnant une forme bien régulière. L'égoutter, l'éponger, l'assaisonner avec du sel fin très sec.

Œufs mollets.

Méthode de cuisson : Plonger les œufs dans de l'eau bouillante. Cuire 6 minutes. Rafraîchir les œufs et les écaler.

Œufs sur le plat.

Casser les œufs (2 pièces) dans un plat (porcelaine à feu) où l'on aura fait chauffer 8 grammes de beurre. Verser sur les jaunes d'œufs 7 grammes de beurre fondu. Faire partir

sur le fourneau. Cuire au four. Assaisonner de sel au sortir de cuisson.

Œufs pochés.

Méthode de cuisson : Casser les œufs dans un sautoir où l'on aura mis à bouillir de l'eau additionnée (par litre) d'une cuillerée de vinaigre et de 10 grammes de sel.

Cuire 3 minutes. Egoutter les œufs, les rafraîchir, les parer, c'est-à-dire enlever les bavures. Les chauffer ensuite dans de l'eau chaude salée.

Œufs à la poêle dits poêlés.

Mettre l'œuf (cassé dans une assiette) dans une poêle plate où l'on aura fait chauffer une forte cuillerée de beurre (ou de graisse). Cuire sur feu vif. Le glisser dans une assiette. Assaisonner de sel.

Nota. — Le plus souvent, cet œuf se sert retourné. On le retourne dans la poêle comme une crêpe.

Œufs brouillés.

Faire chauffer légèrement, dans une petite sauteuse à fond épais, 50 grammes de beurre. Ajouter 6 œufs, très frais, battus en omelette avec sel et poivre. Cuire sur feu doux (ou au bain-marie) en remuant constamment avec une cuiller de bois.

Dès que les œufs ont atteint la consistance voulue, retirer la casserole du feu. Ajouter aux œufs, en les travaillant toujours, 50 grammes de beurre divisé en menus morceaux et une ou deux cuillerées de crème fraîche épaisse.

Omelettes.

Verser dans une poêle plate, où l'on aura fait chauffer du beurre, 3 œufs battus, au dernier moment, et très légèrement, avec une pincée de sel et une prise de poivre blanc.

Cuire vivement sur le feu, en remuant avec une fourchette.

Lorsque le mélange commence à prendre, et de façon uniforme, ramener la partie arrière des œufs sur la partie avant (autrement dit « doubler » l'omelette) et retournez-la en la renversant sur le plat.

Nota. — Lorsque l'omelette comporte une garniture (salpicon ou ragoût quelconques), on ajoute cette garniture avant de doubler l'omelette.

Pain d'épinards au parmesan.

1° Dessécher au beurre 500 grammes d'épinards blanchis, égouttés, passés au tamis. Ajouter, lorsqu'ils sont bien secs, 2 décilitres de béchamelle réduite. Lier hors du feu avec 4 œufs entiers. Ajouter 50 grammes de fromage râpé. Bien assaisonner.

2° Garnir de cette composition un moule rond beurré (moule à charlotte). Pocher au bain-marie, au four, à chaleur douce.

Laisser reposer un moment avant de démouler. Dresser sur plat rond.

Napper de sauce crème.

Nota. — On prépare de la même façon des pains de légumes divers tels que *carottes*, *céleris*, *chicorée*, *chou-fleur*, *endives*, *laitues*, etc.

Petits filets à la moelle.

(Par petits filets, on entend des petites tranches rondes de filet de bœuf du poids de 90 à 100 grammes. Se font griller ou sauter au beurre et doivent être conservées un peu rosées.)

Sauter les petits filets au beurre (assaisonnés) ; les égoutter, les dresser sur plat rond, à même le plat, ou placés sur des croûtons ronds frits au beurre.

Déglacer le sautoir avec vin blanc et échalote hachée. Mouiller de sauce demi-glace ou de jus de veau brun lié. Réduire, beurrer, passer cette sauce, et lui ajouter de la moelle de bœuf coupée en dés, pochée.

Nota. — On peut aussi faire griller les petits filets, les garnir de lames de moelle pochée, et les napper de sauce moelle (ou servir cette sauce à part).

Pudding de semoule.

Appareil : 1° Verser en pluie, dans un litre de lait bouillant additionné de 125 grammes de sucre, de 80 grammes de beurre et d'une faible pincée de sel, 250 grammes de semoule. Bien mélanger ; cuire au four, 30 minutes.

Lier cette semoule avec 6 jaunes d'œufs. Lui ajouter 60 grammes de beurre et lui incorporer, au dernier moment, 4 blancs d'œufs en neige, très fermes.

2° Garnir de cette composition, en ne le remplissant qu'aux trois quarts, un moule beurré et saupoudré de semoule crue.

Cuire au four, au bain-marie.

Nota. — On accompagne ce pudding, soit d'une sauce aux fruits, soit de crème anglaise, soit de sabayon.

Riz pour entremets.

1° Mettre dans une casserole 250 grammes de riz bien lavé. Le couvrir d'eau froide. Faire bouillir. Au premier bouillon, l'égoutter.

Le laver à l'eau tiède et le bien égoutter.

2° Mettre dans la casserole, avec 5 décilitres de lait bouilli, 175 grammes de sucre, 2 cuillerées de beurre et une pincée de sel. Ajouter le parfum choisi (vanille ou zeste). Faire bouillir. Cuire au four, à couvert, 25 ou 30 minutes, sans remuer le riz.

3° Le lier de 8 à 9 jaunes d'œufs. Bien mélanger à la fourchette, en opérant avec précaution afin de ne pas briser les grains de riz qui doivent rester intacts.

Nota. — Le riz préparé ainsi s'emploie pour faire les bordures, les gâteaux, les puddings, les soufflés de riz.

Rognon de veau à la Liégeoise.

Parer le rognon en laissant une petite couche de graisse ; l'assaisonner ; le mettre dans une casserole en terre, l'arroser de beurre fondu ; le cuire au four, à bonne chaleur, en l'arrosant souvent, pendant 30 ou 35 minutes.

Quelques instants avant de le retirer du four, ajouter

4 ou 5 baies de genévrier écrasées, un petit verre d'eau-de-vie de genièvre flambé et deux ou trois cuillerées de jus de veau.

Servir dans la casserole de cuisson.

Sauce Dodine.

La « dodine » est un des plus anciens apprêts du répertoire culinaire français. De cette sauce, qui, jadis, se servait avec les rôts de volaille, et surtout avec les oiseaux de rivière rôtis, nous trouvons maintes recettes dans les formulaires des XIVe et XVe siècles.

Voici celles qui sont données dans *Le Grand cuisinier de toute cuisine*, livre publié vers 1350, et dont, dit-on, s'inspira, pour écrire son *Viandier*, Guillaume Tirel, dit Taillevent, qui, en 1392, était « maistre des garnisons de la cuisine » du roi Charles VI.

Dodine rouge : « Prends du pain hâlé et le fais rôtir bien roux sur le gril, et le mets tremper en fort vin vermeil (vin rouge), puis, fais frire des oignons par rouelles en sain de lard (graisse de porc), et passe ton pain par l'étamine ; puis, pour épices : cannelle, muscade, clou de girofle et sucre, et un peu de sel, et fais le tout bouillir ensemble avec de la graisse de canard (la graisse produite par le canard rôti). Et quand il sera cuit, jette sur ton canard ou oiseau de rivière ».

Dodine blanche : « Pour faire dodine blanche, prenez lait de vache, moyeux d'œufs durs (jaunes d'œufs), poudre blanche, des oignons bien frits par rouelles. Et passez le tout par l'étamine et le faites cuire en une poêle, et n'oubliez pas y bouter sucre et petit de sel et la graisse de ton canard ».

Dodine de Verjus : « Mettez le verjus (suc du raisin vert) dessous le rôt, en une poêle de fer (lèchefrite), et puis prenez moyeux d'œufs durs (jaunes d'œufs) et demi-douzaine de foies de poulaille (volaille), et que les foies soient un peu rôtis sur le gril, et les passez par l'étamine avec le verjus tout pur, et y mettez un peu de gingembre et du persil effeuillé dedans, et tout bouilli ensemble, et mettez sur le rôt et des tostées de pain hâlées dessous le rôt ».

***

En somme, la sauce dodine est une façon de sauce bourguignonne, et l'on peut dire que sa forme moderne est le caneton de Rouen « à la rouennaise ».

Pour préparer ce caneton en dodine, le maître Escoffier, qui a eu la bonne idée de ressusciter ce vieux plat (il a été servi pour la première fois lors du premier dîner de la Ligue des Gourmands, le 18 mai 1912), en a donné une recette transposée à l'usage des ménages. Voici cette recette en abrégé :

Dodine de Canard à la ménagère.

1° Mettez dans une terrine un canard (de Nantes ou de ferme) dépecé par membres. Assaisonnez de sel, poivre et épices. Ajoutez 2 gros oignons hachés ; mouillez de 2 petits verres de cognac et d'un demi-litre de vin rouge. Laissez mariner quelques heures.

2° Dans une daubière en terre, faites fondre 100 grammes de lard gras râpé additionné d'une forte cuillerée d'huile d'olive. Lorsque ce lard est bien chaud, faites revenir dedans les morceaux de canard (égouttés et épongés). Cuisez, la daubière couverte, de 15 à 20 minutes.

Ajoutez la marinade. Mettez un bouquet garni composé de deux branches de persil, d'un brin de thym, d'un quart de feuille de laurier et d'une petite gousse d'ail. Ajoutez 200 grammes de champignons escalopés.

3° Cuisez à feu doux (sur cendre même, si la chose est possible) pendant 1 heure ou 1 heure et quart.

Servez dans la daubière de cuisson, avec des nouilles fraîches au beurre, à part.



MARS

On dit souvent d'une chose qui arrive au point voulu, qu'elle « tombe comme mars en Carême ». D'aucuns assurent, et il semble bien qu'ils ont raison, qu'il faut dire que cette chose vient « comme marée en Carême ».

Mars est, en effet, un mois ichtyologique, non pas, disons-le tout de suite, parce que, à cette époque de l'année, il y a sur nos marchés une plus grande abondance de poissons de mer et d'eau douce, mais bien parce que, de par les sages prescriptions de l'Eglise, il faut, en ce mois, dédié cependant par les anciens au dieu de la guerre, il faut faire pénitence en ne mangeant que des aliments maigres, et que, parmi ces aliments, le poisson occupe la première place.

Pour cette raison d'ordre canonique, mars est placé sous le signe du poisson en général, et plus particulièrement sous celui de la morue.

D'ordre canonique, disons-nous ? Oui, mais aussi pour une raison hygiénique. Car les premiers législateurs sacrés étaient des sages, et c'est sous le couvert de la religion qu'ils ont fait les prescriptions alimentaires. Ainsi présentées au peuple ces lois d'hygiène ont été plus strictement observées, et ainsi, à époque fixe, les fidèles ont-ils pu reposer leurs estomacs fatigués par un excès de régime carné en s'alimentant uniquement avec des végétaux et des poissons.

***

Que les repas maigres des jours quadragésimaux soient imposés par une loi religieuse ou qu'ils soient prescrits pour des raisons d'ordre hygiénique, les vrais gourmands, qu'ils soient pratiquants ou non, ne sauraient admettre que les mets qui les composent soient de médiocre saveur. On peut faire son salut en mangeant de la bonne cuisine. De tous temps, d'ailleurs, l'histoire gastronomique nous l'apprend, les dévots ont été amis de la bonne chère. Dans sa classification des gourmands « par état », Brillat-Savarin dit : « S'il est des gourmands par prédestination, il en est aussi par état ; et je dois en signaler ici quatre grandes séries : les financiers, les médecins, les gens de lettres et les *dévots* ». Mais le professeur précise que, par *dévots*, il entend parler de « ceux dont la religion consiste en pratiques extérieures » et que « les gens pieux et charitables n'ont rien à faire là. »

Admettons cette discrimination, bien que nous sachions de façon pertinente qu'on peut être « pieux et charitable », au sens propre de ces mots, et ne pas bouder les saines joies de la table.

Si les gens d'Eglise sont gourmands, dit l'auteur de la *Physiologie du goût*, c'est par tradition. Autrefois, en effet, « les moustiers étaient de vrais magasins des plus adorables friandises... Plusieurs ordres monastiques, les Bernardins surtout, faisaient profession de bonne chère ». Et Brillat-Savarin ajoute que « les cuisiniers du clergé ont reculé les limites de l'art ». Et cela explique que, lorsque les abbés de jadis étaient à table, ils « se pelotonnaient pour se rapprocher de l'assiette » et que « leur regard avait quelque chose de concentré qu'il est plus facile de concevoir que de peindre ».

Donc faire bonne chère, même en temps quadragésimal, n'est nullement un péché. Si la Providence nous donne d'aussi bonnes choses — et les légumes et les fruits de nos jardins, et les poissons de nos rivières, de nos lacs et de nos mers sont d'exquises choses — ce serait méconnaître son infinie bonté que de les mal accommoder. Et voilà pourquoi les repas maigres doivent être tout autant délectables que les gras.

***

Au surplus, mars n'est pas un mois déshérité gastronomiquement parlant.

Le monde aquatique, qu'il vienne de l'eau douce ou de l'onde amère, est au complet. C'est bien le cas de dire que « marée tombe en Carême » !

A cette époque de l'année toutes les viandes de boucherie sont succulentes et aussi tous les sujets de la basse-cour.

En fait de gibier, les amateurs ont encore de quoi se satisfaire. Il y a en mars d'excellents lapins de garenne — exquis préparés en gibelotte ou accommodés à la crème, — de « royales » bécasses et de délicates bécassines, des pluviers et des vanneaux et enfin toute la série des membres de la famille sauvagine : sarcelles, rouges de rivière, canards sauvages, etc.

Le royaume des légumes est également bien fourni à cette époque où aux derniers légumes d'hiver, céleris, endives, choux-fleurs, choux rouges et choux de Bruxelles, salsifis, plantes potagères diverses, viennent s'ajouter les primeurs telles que : asperges, artichauts du midi, carottes grelot, petits pois, haricots verts et haricots mange-tout, laitues de couche, concombres verts ou blancs, courgettes, melons, etc.

En mars, les amateurs de vitamines — il convient, nous disent les savants hygiénistes, d'en absorber beaucoup — peuvent se régaler de bonnes salades telles que : chicorée frisée, scarole, barbe-de-capucin, pissenlit des champs et pissenlit blanc, romaine, mâche, cresson, que pour rendre plus savoureuses, ils peuvent agrémenter des dernières betteraves et des premières tomates, et condimenter d'herbes aromatiques telles que ciboulette verte, estragon, cerfeuil, pimprenelle, fleurs de capucine ou de bourrache, basilic, fenouil, etc., etc.

Comme fruits, il y a en ce mois les poires : doyenné d'Alençon, doyenné d'hiver, passe-Colmar, bergamote, Olivier de Serres, les pommes : calvilles blanches et rouges, reinette de baux, reinette dorée, reinette du Canada, reinette du Mans, reinette grise.

Les raisins chasselas de Fontainebleau et Frankenthal se trouvent encore en mars, mais sont cotés à haut prix.

Comme fruits divers, il y a enfin les premières fraises, les bananes, les oranges, les mandarines, les ananas et tous les fruits secs, amandes, noix, noisettes.

Comme fromages, le brie, le camembert, le coulommiers, les bondons, le roquefort.



MENUS MAIGRES

Bon nombre d'auteurs culinaires prétendent que la cuisine maigre est plus difficile à préparer que la grasse. Ça n'est pas notre avis. Qu'il s'agisse d'apprêts gras ou d'apprêts maigres, le travail est semblable et, pour la confection des uns ou des autres, il faut employer les mêmes soins.

Que le coût d'un dîner de gala maigre soit bien plus élevé que celui d'un dîner gras, cela, certes nous l'admettons parfaitement, surtout si, pour ce dîner, on a prodigué les articles chers tels que truffes, huîtres, laitances de carpe, écrevisses, pointes d'asperges, morilles, coulis de crustacés, etc. Il en serait de même, d'ailleurs, pour un dîner gras où l'on aurait servi à profusion les mêmes précieux comestibles.

Mais en ce qui a trait à la préparation des plats maigres, même de ceux qui sont les plus dispendieux, il n'y a pas la moindre raison pour qu'elle soit plus difficultueuse que celle des plats gras. Et disons-le aussi, les comestibles maigres que l'on trouve en temps de carême sont assez nombreux et variés pour qu'il soit possible de composer des menus parfaitement orthodoxes et propres à rallier le suffrages des gourmets les plus délicats. Voici, pour les jours de gala, deux grands menus maigres.

GRANDS MENUS MAIGRES

DÉJEUNER

Huîtres de Marennes
Tartines de pain noir
Œufs pochés aux épinards
Brandade de morue aux truffes
Pâté chaud d'anguille à l'ancienne
Fonds d'artichauts gratinés au parmesan
Pommes de Calville à la Condé

VINS

Frontignan
Meursault goutte d'or
Château Branaire-Ducru 1891
Champagne Pommery-Greno

DINER

Crème de pois frais
Truite saumonée à la Nantua garnie
de laitances de carpe
Quenelles de brochet aux truffes
Sarcelle à l'orange
Salade de cœurs de laitues
Asperges nouvelles sauce mousseline
Poires Brillat-Savarin

VINS

Porto doré
Château-Ferran
Romanée Conti 1885
Champagne Pol Roger 1911

RECETTES DES GRANDS MENUS DE MARS

Œufs pochés aux épinards.

Pochez 8 œufs selon la méthode habituelle (Voir page 58). Egouttez-les, rafraîchissez-les et parez-les. Mettez-les à chauffer dans de l'eau salée bien chaude.

Egouttez les œufs et dressez-les en timbale, ou dans un plat creux sur des épinards blanchis vivement à l'eau salée, égouttés, rafraîchis, passés au tamis (ou hachés) et passés au beurre.

Nota. — On peut aussi dresser les œufs pochés sur des épinards en feuilles (dits en branches) également passés au beurre.

On peut aussi les dresser sur des épinards préparés à la crème.

Brandade de morue aux truffes.

1° Cuisez à l'eau, en la tenant vert-cuite, 1 kilo 500 grammes de morue bien dessalée.

La morue étant cuite, égouttez-la ; retirez la peau et les arêtes.

2° Dans une casserole, à fond plat et épais, où vous aurez

fait chauffer 2 décilitres d'huile d'olive, mettez la morue effeuillée. Ajoutez une petite gousse d'ail finement écrasée. Travaillez à la spatule de bois sur le coin du fourneau, en ajoutant, mis petit à petit, de 6 à 8 décilitres d'huile d'olive. Ajoutez aussi, pour rompre le corps de la composition, un peu de lait bouillant.

Travaillez vigoureusement la brandade, qui, en fin d'opération, doit avoir l'aspect d'une purée bien crémeuse et homogène.

Rectifiez l'assaisonnement (qui doit être un peu relevé avec poivre blanc ou Cayenne). Ajoutez 100 grammes de truffes coupées en gros dés et passées au beurre assaisonnées de sel et de poivre.

Dressez la brandade dans un plat creux. Mettez par dessus une douzaine de lames de truffes passées au beurre. Entourez de croûtons en cœurs frits au beurre ou à l'huile.

Nota. — On peut ajouter à la brandade de la crème fraîche épaisse.

La brandade peut aussi être dressée, soit dans une croûte à vol-au-vent, soit dans une croûte à flan, en pâte à foncer fine (cuite à blanc).

Pâté chaud d'anguille à l'ancienne.

(Cet apprêt ne se fait plus guère et c'est regrettable, car il constitue un magnifique plat de relevé. Autrefois, il était très souvent préparé, si nous en croyons les auteurs des vieux formulaires de cuisine.)

Préparation. — 1° Désossez une grosse anguille préalablement dégorgée et dépouillée.

Détaillez les filets en escalopes de 16 centimètres de longueur.

Piquez ces filets avec des filets d'anchois et des truffes taillées en chevrons. Assaisonnez-les de sel mélangé d'épices et mettez-les à mariner avec du vin blanc, un filet d'huile et un peu de cognac, pendant deux heures.

2° Epongez les filets ; faites-les vivement raidir au beurre brûlant, des deux côtés, et saupoudrez-les amplement de champignons, d'échalote et de persil hachés.

3° Foncez de pâte à foncer un moule à pâté de forme ovale.

Tapissez les parois de ce pâté avec de la farce de brochet additionnée de truffes hachées.

Garnissez le pâté avec les escalopes d'anguille que vous alternez avec des couches de la farce indiquée ci-dessus et que vous parsèmerez de truffes taillées en lames assez épaisses, assaisonnées de sel épicé et macérées de cognac.

Terminez par une couche de farce que vous lisserez en forme de dôme. Arrosez avec la marinade et un peu de beurre fondu.

Recouvrez avec une abaisse de pâte que vous souderez bien sur les bords. Décorez le dessus de cette abaisse avec des fleurons en feuilletage. Pincez les bords du pâté ; dorez-le à l'œuf.

4° Cuisez le pâté au four de moyenne chaleur pendant 2 heures environ.

Servez tel quel ou avec accompagnement de sauce demi-glace maigre, réduite et beurrée et additionnée de truffes en dés.

Nota. — Le pâté peut être servi froid. Dans ce cas, on lui ajoutera après cuisson, et lorsqu'il sera presque froid, de la bonne gelée d'aspic maigre préparée avec les arêtes et parures de l'anguille et du brochet.

Pommes de Calville à la Condé.

1° Faites pocher dans du sirop vanillé 8 moitiés de grosses pommes de Calville correctement épluchées et dont vous aurez enlevé la partie centrale contenant les pépins.

2° Préparez du riz pour entremets ainsi qu'il est dit à cette recette (Voir page 60), avec ce riz que vous aurez lié à l'œuf, garnissez un moule à bordure bien beurré (moule dans le genre du moule à Savarin). Tassez bien le riz dans ce moule et mettez la bordure au four, à chaleur douce pendant 10 minutes.

3° Démoulez la bordure de riz sur un plat rond.

Sur cette bordure, dressez les moitiés de pommes bien égouttées. Décorez ces pommes avec des cerises mi-sucre, des moitiés d'amandes et des losanges d'angélique.

Nappez de sauce abricot au kirsch faite avec de la marmelade d'abricot diluée avec un peu de sirop de cuisson des pommes, chauffée, passée à la passoire fine et parfumée au kirsch.

Nota. — On peut, au lieu de dresser le riz dans un moule à bordure, le mettre dans un plat rond creux (allant au feu)

en lissant bien la surface. Ranger les pommes dessus. Décorer avec fruits confits et amandes, et chauffer au four.

Remarque. — On peut préparer de la même façon toutes sortes de fruits entiers, en moitiés ou en quartiers (abricots, grosses fraises simplement ébouillantées au sirop), ananas (détaillé en tranches), pêches, prunes, poires.

Crème de pois frais.

Passez au tamis fin 1 litre de petits pois frais, cuits à l'étuvée (comme il est dit pour les petits pois à la française. Voir page 127), mais sans oignons.

Ajoutez à cette purée 5 décilitres de béchamelle. Diluez avec du lait bouilli en quantité suffisante pour obtenir la consistance voulue. Faites bouillir, en mélangeant bien.

Liez le potage de 3 décilitres de crème fraîche épaisse, et ajoutez-lui 100 grammes de beurre de pois frais que vous aurez fait en broyant avec du beurre des petits pois cuits à l'étuvée.

Passez le potage à la passoire fine, conservez-le au chaud au bain-marie. Ajoutez-lui, en servant, une cuillerée de pluches de cerfeuil.

Truite saumonée braisée à la Nantua.

1° *Cuisson de la truite* : Mettez sur le grille de la poissonnière bien beurrée, une truite saumonée (de 1.800 grammes) assaisonnée intérieurement et extérieurement de sel et poivre.

Placez la grille dans la saumonière foncée d'une carotte et d'un oignon émincés et revenus légèrement au beurre. Ajoutez un bouquet garni, mouillez de 2 décilitres et demi de fumet de poisson corsé (Voir page 154) ou, à défaut de fumet de poisson, de vin blanc sec (le vin de Chablis est celui qui convient le mieux pour ce mouillement). Faites partir sur le fourneau ; quand l'ébullition est bien marquée, mettez la truite au four, la saumonière couverte, cuisez, à chaleur douce, de 40 à 45 minutes, en arrosant souvent pendant la cuisson.

Egouttez la truite. Dressez-la sur un grand plat long. Entourez-la avec les garnitures indiquées selon la préparation et saucez-la autour avec la sauce prescrite à laquelle vous aurez ajouté le fonds de braisage.

Nota. — Tous les gros poissons braisés ou poêlés peuvent être garnis de farces maigres quelconques.

On peut, avant de dresser la truite, enlever la peau du dessus et la faire glacer au four (arrosée du fonds de braisage réduit).

2° *Sauce Nantua* : Réduisez d'un tiers 5 décilitres de béchamelle maigre additionnée de 2 décilitres de crème fraîche épaisse. Ajoutez à cette sauce, lorsqu'elle est bien réduite, 4 ou 5 cuillerées de crème et 75 grammes de beurre d'écrevisses préparé comme il est dit ci-dessous et passez-la à l'étamine. Ajoutez une cuillerée de cognac flambé. Conservez cette sauce au bain-marie jusqu'au moment de l'employer.

3° *Beurre d'écrevisses dit Beurre Nantua* : Ce beurre se prépare avec les carapaces des écrevisses dont les queues décortiquées sont employées par ailleurs.

Les écrevisses étant cuites à la Mirepoix (Voir page 72), décortiquez les queues. Pilez les carapaces le plus finement possible avec un poids égal de beurre.

Mettez cette purée dans une petite casserole et placez cette dernière dans une autre casserole remplie d'eau bouillante. Faites chauffer, et lorsque le beurre est complètement fondu, renversez-le dans un linge placé au-dessus d'une terrine remplie d'eau glacée. Exprimez bien tout le beurre, en tordant le linge.

Dès que le beurre s'est figé à la surface de l'eau, retirez-le. Employez ce beurre selon indication.

Nota. — On peut aussi préparer la sauce Nantua de la façon suivante :

Ajoutez à la béchamelle réduite avec crème les carapaces d'écrevisses pilées finement. Faites réduire quelques instants sur le feu. Passez au tamis fin ou à l'étamine. Remettez la purée dans la casserole. Ajoutez-lui quelques cuillerées de crème fraîche, du beurre, un peu de cognac flambé et passez-la à l'étamine.

La sauce Nantua, comme toutes celles à base de crustacés, doit être assez relevée. On la condimentera donc avec une pointe de Cayenne.

4° *Les laitances* : Faites très légèrement pocher au vin blanc des laitances de carpe. Egouttez-les, dressez-les sur des toasts en pain de mie, taillés en rectangles et dorés au beurre.

Nota. — On peut aussi faire cuire les laitances (de carpes et d'autres poissons) à la meunière, c'est-à-dire une fois dé-

gorgées à l'eau froide, épongées et farinées, les faire cuire à la poêle, au beurre.

Les laitances peuvent aussi être dressées dans des petites barquettes en pâte fine à foncer, cuites à blanc.

Quenelles de brochet aux truffes.

1° Préparez de la farce de brochet à la crème ainsi qu'il est dit ci-dessous.

Avec cette farce faites, moulées à la grosse cuillère, des quenelles que vous mettrez dans un plat à sauter beurré. Mouillez d'eau salée bouillante. Faites pocher doucement.

Egouttez les quenelles et épongez-les. Dressez-les chacune sur un croûton ovale doré au beurre (ou dans une croustade feuilletée ovale.

Nappez les quenelles de sauce au vin blanc (Voir page 163) que vous aurez préparée avec le fumet de poisson obtenu avec les arêtes et parures du brochet.

Mettez sur chaque quenelle deux ou trois lames de truffes épaisses chauffées au beurre.

Nota. — On peut aussi coucher les quenelles à la poche, munie d'une grosse douille unie, au lieu de les mouler à la cuillère.

Farce de brochet à la crème (ou d'autres poissons).

Proportions : 500 grammes de chair de poisson (poids net après parure) ; 2 blancs d'œufs ; 9 grammes de sel ; une pincée de poivre blanc ; un soupçon de muscade râpée ; 7 décilitres et demi de crème fraîche.

Préparation : Pilez la chair de poisson ; assaisonnez-la. Ajoutez, en pilant, les blancs, mis un à un.

Passez au tamis fin. Mettez la farce dans une sauteuse. Lissez-la bien en la travaillant à la spatule. Laissez reposer 2 heures.

Ajoutez alors à la farce, en la travaillant sur glace, si c'est possible, la crème indiquée.

Nota. — On peut aussi préparer cette farce en lui ajoutant de la panade à la frangipane, à la proportion de 200 grammes de panade pour 500 grammes de chair de poisson (poids net) (Voir Recettes panade page 159).

Avec cette farce de poisson on prépare des *quenelles* (que

l'on fait pocher à l'eau salée), des *bordures*, des *pains de poissons* (la farce mise dans des moules beurrés, cuire au four, au bain-marie).

On emploie enfin cette farce pour garnir les gros poissons.

Asperges sauce mousseline.

Epluchez les asperges, c'est-à-dire *pelez-les*, et ne les ratissez pas superficiellement, ainsi que cela se fait trop souvent, ce qui fait que les asperges cuisent mal et sont coriaces.

Lavez-les ; réunissez-les en bottillons de 6 ou 8 brins que vous ficellerez. Cuisez-les le plus rapidement possible dans de l'eau salée bouillante, très abondante.

Cuisez les asperges plus ou moins longtemps, selon le goût, mais en observant qu'une asperge trop cuite est un manger médiocre.

Egouttez les asperges. Pour les bien égoutter, il convient, au sortir de la casserole où elles ont cuit, de les placer sur un linge.

Dressez-les sur un plat long, sur la grille spéciale (ou sur un plat spécial en forme de corbeille).

Servez avec la sauce mousseline (Voir page 146), à part, ou avec toute autre sauce, telle que hollandaise, au beurre ou bâtarde, maltaise, beurre fondu, etc.

Poires Brillat-Savarin.

Voir cette recette page 91.

PETITS MENUS DE MARS

DÉJEUNERS

Thon à l'huile
Saucisson d'Arles
Céleri-rave, Radis roses
Œufs frits sur tomates
Fricassée de poulet à l'ancienne
Nouilles fraîches au beurre
Pudding de cabinet sauce vanille

DINERS

Pot-au-feu à la queue de bœuf
Filets de maquereau à la vénitienne
Côtelettes d'agneau aux petits pois
Bécasse rôtie
Salade de mâche
Timbale Brillat-Savarin

(MAIGRE)

Moules à la ravigote, Tomates,
Sardines, Olives noires
Flan de poireaux au fromage
Langouste rôtie sauce au currie
Haricots verts maître d'hôtel
Rabottes de pommes

Mortadelle, Anchois aux œufs durs
Salade de choux rouges, céleri-rave
Morue au beurre fondu
Côtelettes de mouton Champvallon
Beignets de poires

(MAIGRE)

Cèpes marinés, Kilkis,
Artichauts à la grecque,
Maquereaux marinés
Œufs mollets à la chicorée
Darnes de colin au plat
Céleris gratinés au parmesan
Poires Brillat-Savarin

(VÉGÉTARIEN)

Salade de chou-fleur, Cèpes marinés, Tomates, Olives
Œufs brouillés aux croûtons
Croûtes au fromage de gruyère
Epinards à la crème
Compote de fruits

(MAIGRE)

Purée de pois aux croûtons
Rissoles aux crevettes
Filets de merlan à l'anglaise
Soufflé aux épinards
Sarcelle rôtie
Salade
Pommes à la Condé

Soupe aux moules
Cabillaud sauce aux câpres
Caneton nantais à l'orange
Salade d'endives
Petits pois à la française
Savarin aux fruits

(MAIGRE)

Crécy aux perles
Beignets au parmesan
Brochet farci à la crème
Fonds d'artichauts aux fines herbes
Salade de laitues
Omelette soufflée au chocolat

(VÉGÉTARIEN)

Crème d'avoine
Œufs durs à l'oseille
Riz pilaf aux champignons
Haricots verts au beurre
Salade de cresson
Crêpes à la cévenole

RECETTES DES PETITS MENUS DE MARS

Beignets au fromage.

Beignets au fromage de Brie.

1° Préparer de la pâte à choux sans sucre. Lui ajouter, lorsqu'elle est terminée, le quart de son volume de fromage de Brie réduit en pâte bien homogène. Assaisonner.

2° Faire frire les beignets à grande friture brûlante selon la méthode habituelle.

Beignets au parmesan.

Ajouter du parmesan râpé à de la pâte à choux sans sucre, et faire les beignets comme il est dit ci-dessus.

Nota. — On peut préparer de la même façon des beignets au camembert, au chester, au cantal, au hollande et en général à toutes sortes de fromages.

Beignets de poires.

1° *Pâte à frire pour beignets de fruits* : Mettez dans une terrine 250 grammes de farine, une pincée de sel fin et une demi-cuillerée d'huile. Mouillez, en mélangeant bien, de 1 décilitre ½ de bière et de 2 décilitres d'eau tiède. Au dernier moment, ajoutez 2 blancs d'œufs fouettés en neige ferme (on peut ajouter une cuillerée de cognac ou de rhum).

2° *Confection des beignets de poires ou autres fruits* : Tous ces fruits, avant d'être trempés dans la pâte à frire, doivent être macérés dans une liqueur quelconque (kirsch et rhum surtout) et du sucre.

Suivant leur nature, on les laisse entiers ou on les détaille en quartiers ou en tranches.

Les beignets doivent cuire à friture abondante, brûlante ; on les égoutte sur linge et on les saupoudre de sucre fin.

Brochet farci à la crème.

Farcir un brochet de moyenne grosseur avec de la farce de poisson à la crème.

Assaisonner le brochet de sel et poivre ; le mettre dans une plaque ovale, tapissée de 2 cuillerées d'oignons émincés revenus au beurre (sans être colorés), mouiller de 2 décilitres de vin blanc sec, parsemer de menus morceaux de beurre.

Faire partir sur le fourneau. Cuire au four, à couvert, pendant 35 à 40 minutes. 10 minutes avant de sortir le brochet du four, l'arroser de 4 décilitres de crème fraîche épaisse. Achevez de cuire, en arrosant souvent le poisson.

Dresser le brochet sur un grand plat long. Le napper avec la crème (passée à la passoire fine).

Nota. — On accompagne souvent le brochet ainsi préparé de nouilles fraîches au beurre.

Cabillaud poché sauce aux câpres.

Pour le cabillaud, et pour tous les poissons du genre gade, le court-bouillon qui convient le mieux est une eau de sel aromatisée avec un peu de thym et de laurier.

Le poisson (mis dans la poissonnière à grille) doit être couvert de cette eau (mise à froid). Amener doucement à l'ébullition. Achever de cuire, sur le coin du fourneau, en comptant de 15 à 20 minutes au kilo.

Egoutter le cabillaud ; le dresser sur un plat long, recouvert d'une serviette, garnir de persil frais.

Servir avec sauce aux câpres à part.

Nota. — Il est d'usage de servir avec tous les poissons bouillis des pommes de terre à l'anglaise (cuites à l'eau ou à la vapeur).

Caneton nantais à l'orange.

1° Cuire le caneton soit au four, soit à la broche en comptant de 35 à 40 minutes, pour une pièce de 1.200 grammes environ.

Sauce orange : Dans une petite casserole, faites cuire jusqu'à ce qu'ils se caramélisent légèrement 2 morceaux de sucre

mouillés d'une cuillerée de vinaigre. Mouiller ce caramel blond de 3 décilitres de bon jus de veau brun lié. Faites réduire de moitié. Ajoutez le jus de la lèchefrite déglacé de quelques cuillerées de bouillon. Faites bouillir quelques instants. Ajouter le jus exprimé et passé d'une orange. Passez à la passoire fine. Mettez dans cette sauce, qui ne doit plus bouillir, le zeste d'une orange détaillé en julienne fine, blanchi et égoutté. Entourez le caneton, dressé sur un plat long, de demi-tranches d'oranges. Nappez-le avec la sauce à l'orange. Mettez sur le caneton des quartiers d'orange pelés à vif.

Nota. — On peut parfumer la sauce à l'orange de quelques gouttes de curaçao.

On peut, au lieu de napper le caneton avec la sauce, servir cette dernière à part.

Céleris gratinés au parmesan.

1° *Cuisson du céleri* : Raccourcir et parer les céleris, et enlever toutes les filandres des branches extérieures. Les bien laver en faisant pénétrer l'eau entre les branches du milieu. Blanchir les céleris 5 minutes à l'eau bouillante salée. Les égoutter et bien éponger ; les fendre sur la partie du cœur et les attacher par deux.

Les mettre dans une casserole foncée de couennes de lard, de carottes et d'oignons émincés. Mouiller de bouillon un peu gras. Assaisonner. Cuire à chaleur douce, de 45 minutes à 1 heure.

2° Egoutter les céleris, les fendre en deux sur la longueur. Replier chaque moitié afin de les doubler. Les mettre dans un sautoir beurré. Les faire étuver pendant 15 à 20 minutes.

Nota. — Les céleris étant ainsi cuits, et étuvés au beurre, peuvent être ensuite accommodés de diverses façons :

A. *Gratinés au parmesan* : Ranger les moitiés de céleris bien à plat, dans un plat à gratin, beurré et saupoudré de parmesan. Saupoudrer de parmesan, arroser de beurre fondu. Gratiner doucement au four.

B. *Au jus* : Dresser les céleris braisés (pliés en deux) dans une timbale ou dans un plat creux. Les napper avec leur fonds de cuisson additionné de sauce demi-glace, réduit et beurré (ou de jus brun de veau réduit auquel on aura ajouté le fonds de braisage des céleris).

C. *A la moelle* : Dresser en couronne sur un plat rond, alterner avec des croûtons en cœurs frits au beurre. Lames de moelle sur les céleris. Napper de sauce moelle.

D. *Mornay* : Étuver au beurre ; ranger dans un plat à gratin sur couche de sauce Mornay ; napper de même sauce ; saupoudrer de fromage ; arroser de beurre ; gratiner.

Chicorée braisée.

Blanchir 10 minutes à l'eau salée de la chicorée triée et lavée. L'égoutter, la rafraîchir, la presser et la hacher.

La mettre dans une casserole où l'on aura préparé un roux blond (composé pour 1 kilo de chicorée) de 60 grammes de beurre et de 90 grammes de farine. Bien mélanger ; mouiller de 7 décilitres de bouillon de pot-au-feu (ou d'eau si la chicorée est préparée au maigre). Assaisonner de sel et d'une pointe de muscade râpée et d'un peu de sucre.

Faire cuire au four, à couvert, pendant 1 heure et demie.

Au dernier moment ajouter 2 décilitres de crème fraîche et 50 grammes de beurre.

Côtelettes d'agneau aux petits pois.

Le plus souvent ces côtelettes se font griller et sont servies, garnies de petits pois frais, cuits à l'eau salée, égouttés, desséchés quelques instants sur le feu et liés au beurre.

On peut aussi faire sauter les côtelettes et les servir avec une garniture de petits pois à la française.

On peut enfin, après les avoir panées à l'œuf et à la mie de pain, les faire sauter au beurre clarifié, et les servir garnies de petits pois au beurre, ou de petits pois à la française.

Côtelettes de mouton Champvallon.

Assaisonner de sel et de poivre 10 côtes basses de mouton parées « à la bouchère ». Les faire colorer au beurre, des deux côtés. Les ranger dans un plat en terre tapissé de 250 grammes d'oignon émincé fondu au beurre, sans être coloré.

Mouiller, presque à couvert, de fonds blanc ; ajouter un bouquet garni et un peu d'ail écrasé. Faire partir sur le fourneau et mettre à cuire au four, à couvert.

Après 25 minutes de cuisson, mettre sur les côtelettes 600 grammes de pommes de terre émincées en rondelles et assaisonnées de sel et de poivre.

Achever de cuire le tout ensemble, en arrosant souvent. Saupoudrer de persil haché. Servir dans le plat où s'est effectuée la cuisson.

Crécy aux perles.

Etuver doucement au beurre 750 grammes de carottes émincées (lorsqu'on opère avec de vieilles carottes, on ne prend que le rouge), 50 grammes d'oignons émincés.

Mouiller d'un litre et demi de bouillon de pot-au-feu (ou d'eau si le potage est préparé au maigre), ajouter 100 grammes de riz (pour donner au potage la consistance voulue), assaisonner de sel et d'un peu de sucre. Cuire à petite ébullition.

Passer la purée au tamis. La remettre dans la casserole ; la faire chauffer. Lui ajouter, au dernier moment, 90 grammes de beurre.

Nota. — Le potage Crécy est garni soit avec du riz cuit au consommé (ou à l'eau), soit avec des perles cuites pareillement.

Crème d'avoine.

Faire bouillir 1 litre et demi de lait ; verser dedans 5 cuillerées de gruau d'avoine délayé avec quelques cuillerées de lait froid. Ajouter un oignon moyen émincé, fondu au beurre, un bouquet garni (1 branche de céleri, une branche de persil, un brin de thym et un fragment de feuille de laurier). Assaisonner ; bien mélanger ; cuire à petite ébullition 30 minutes.

Passer le potage ; le faire bouillir ; le finir avec crème fraîche et beurre.

Crêpes à la Cévenole.

1° Préparer 12 crêpes au sucre selon la méthode habituelle.

2° Les étaler sur la table. Les recouvrir chacune d'une mince couche de purée de marrons glacés (faite avec débris de marrons) parfumée au rhum.

Rouler les crêpes en pannequets. Les ranger sur un plat allant au feu. Saupoudrer de sucre en poudre. Faire vivement glacer au four.

Croûtes au fromage de Gruyère.

1° Détailler dans du pain rassis 4 tranches régulières, épaisses d'un centimètre. Les frire au beurre ou les faire légèrement dorer au four.

2° Les recouvrir uniformément d'une composition préparée ainsi : couper en très petits morceaux carrés 50 gr. de fromage de gruyère. Mettre ce salpicon de fromage dans une casserole où l'on aura mis à bouillir 4 cuillerées de béchamelle.

Assaisonner de sel, de poivre et d'un peu de muscade râpée. Saupoudrer de fromage râpé et faire vivement gratiner au four. Servir brûlant.

Nota. — On prépare de la même façon des croûtes aux fromages divers tels que cantal, chester, hollande, parmesan.

Darnes de colin au plat.

Rangez sur un plat allant au four, que vous aurez bien beurré, 4 tranches de colin assaisonnées de sel et poivre.

Mouillez de 4 cuillerées de vin blanc sec. Ajoutez un filet de jus de citron. Parsemez de menus morceaux de beurre.

Cuisez au four, de 12 à 15 minutes, en arrosant souvent.

La cuisson et le glaçage du poisson doivent se faire en même temps.

Nota. — On peut préparer de la même façon toutes sortes de poissons détaillés en darnes ou levés en filets.

Filets de maquereaux à la vénitienne.

1° Lever à cru les filets de 2 gros maquereaux.

Parer ces filets et les ranger dans une plaque beurrée et saupoudrée d'une demi-cuillerée d'échalote finement hachée et d'une demi-cuillerée de cerfeuil et de persil hachés. Assaisonner les filets de maquereau de sel et de poivre et les mouiller d'un décilitre ½ de fumet de poisson préparé d'autre part avec les arêtes des poissons, du vin blanc, du jus de citron, un peu d'oignon émincé, du persil, du sel et du poivre.

2° Cuire les filets de maquereaux, au four, la plaque couverte, pendant 6 à 8 minutes.

3° Égoutter les filets, les éponger, les dresser dans un plat long bien chaud.

Les faire chauffer quelques secondes au four.

Les napper de sauce vénitienne, préparée avec la cuisson des poissons suivant la méthode décrite (Voir page 94).

Filets de merlans à l'anglaise.

Lever les filets de merlans à cru (avec les arêtes et parures de ces poissons on peut préparer du fumet de poisson (Voir page 154) (que l'on utilise pour faire la sauce vin blanc) (Voir page 163) ou un bouillon maigre avec lequel on prépare une soupe maigre (Voir Soupe aux moules, page 94).

Parer les filets de merlans ; les aplatir très légèrement ; les assaisonner de sel et poivre ; les fariner et les paner à l'œuf et à la mie de pain.

Les cuire au beurre clarifié en les faisant bien dorer. Servir avec beurre à la maître d'hôtel ramolli.

Flan de poireaux au fromage.

1° Foncez avec de la pâte à foncer un cercle à flan de 18 à 20 centimètres de diamètre. Faites cuire cette croûte à blanc, c'est-à-dire à vide, avec, afin d'éviter que la pâte ne boursouffle, un garnissage de légumes secs (ces légumes peuvent resservir plusieurs fois).

2° Masquer le fond du flan (dressé sur un grand plat rond beurré) de quelques cuillerées de sauce Mornay (béchamelle au fromage). Mettez sur cette sauce des blancs de poireaux que, d'autre part, vous aurez fait doucement étuver au beurre. Nappez de sauce Mornay que vous aurez finie avec crème et beurre. Saupoudrez de parmesan râpé ; arrosez de beurre fondu. Faites vivement gratiner au four.

Nota. — On peut préparer de la même façon des flans aux petits oignons ; aux carottes nouvelles ; aux concombres (tournés en grosses gousses) ; au céleri-rave (tournés en gousses) et aux cœurs de laitues.

Fonds d'artichauts aux fines herbes.

Escaloper des fonds d'artichauts cuits aux deux tiers, selon la méthode habituelle (Voir page 107). Les faire sauter au beurre, à la poêle. Lorsqu'ils sont cuits, et bien rissolés, les saupoudrer de persil et de cerfeuil haché (et aussi de ciboulette, selon le goût) et les dresser dans un légumier. Exprimer dessus quelques gouttes de jus de citron.

Fricassée de poulet à l'ancienne.

Cet apprêt est un des meilleurs du répertoire culinaire français. Son origine remonte loin. Il semble bien, en effet, que l'ancêtre (si l'on peut dire !) de la fricassée doit être la « Cominée de Géline » dont le *Traité où l'on enseigne à faire et à appareiller tout boire, et assaisonner toutes viandes* nous donne la formule.

Dans ce livre, composé en 1290, se trouve cette recette : « Si vous voulez faire cominée de gélines, prenez les gélines et cuisez-les en vin et eau, et faites bouillir, et cueillez la graisse et tirez les gélines, et après, prenez moyeux (jaunes) d'œufs, vous les battez bien, et défaites du bouillon (diluez avec la cuisson) de gélines et y mettez du cumin et mettez le tout ensemble. Vous aurez votre cominée. »

Depuis cette époque lointaine, cette préparation a quelque peu évolué. Des modifications profondes ont été apportées, et ainsi elle est devenue un des plats les plus délicats du répertoire culinaire français. Voici comment on apprête la fricassée de poulet :

Dépecer le poulet (poulet reine de 1.800 grammes environ) par membres. Assaisonner ces membres de poulet de sel et poivre et les faire revenir au beurre, dans un sautoir, à blanc, c'est-à-dire sans les faire colorer.

Saupoudrer d'une forte cuillerée de farine. Faire cuire cette dernière, toujours sans laisser colorer, puis mouillez avec du fonds blanc (que l'on aura obtenu en faisant cuire comme un pot-au-feu le cou et la tête, le gésier, les pattes et autres parures du poulet en traitement, avec les légumes aromatiques habituels).

Bien mélanger, ajouter un bouquet garni. Cuire à ébulli-

tion douce pendant 15 minutes. Egoutter les morceaux du poulet. Les remettre dans le sautoir nettoyé. Ajouter 200 grammes de petits oignons à moitié cuits à blanc (c'est-à-dire cuits avec bouillon et beurre) et autant de champignons de couche.

Verser sur le tout la sauce passée à la passoire fine. Cuire à petite ébullition pendant 40 ou 45 minutes.

Au dernier moment, lier la sauce avec 3 jaunes d'œufs dilués avec 1 décilitre de crème et additionner d'un filet de jus de citron.

Dresser le poulet en timbale ou dans un plat creux. Verser dessus la sauce ; garnir de croûtons en cœurs dorés au beurre.

Nota. — Il est une autre manière de préparer la fricassée. Voici cette méthode qui dérive de celle employée pour faire la blanquette de veau.

1° Mettre le poulet détaillé par membres dans une casserole (les morceaux de poulet dégorgés et légèrement blanchis). Mouiller avec du fonds blanc (ou bouillon de pot-au-feu non coloré). Assaisonner de sel. Faire partir, écumer. Ajouter une grosse carotte coupée en quartiers, un oignon piqué d'un clou de girofle et un bouquet garni composé de 2 branches de persil, d'une branche de céleri, d'un poireau, d'un brin de thym et d'un fragment de feuille de laurier. Cuire à petite ébullition pendant 45 minutes ou 1 heure.

2° Egoutter les morceaux de poulet. Les mettre dans une casserole plate avec les petits oignons et les champignons cuits à blanc.

Mouiller avec un velouté lié que l'on aura préparé ainsi avec le bouillon de cuisson :

Mouiller avec ce fonds un roux blanc de beurre et farine. Bien mélanger. Ajouter 75 grammes de pelures de champignons. Faire réduire. Lier, au dernier moment de 3 jaunes d'œufs dilués avec 1 décilitre de crème, un peu de jus de citron et condimenté d'un peu de muscade râpée. Passer cette sauce.

Conserver la fricassée au chaud, en évitant toute ébullition.

Terminer ainsi qu'il est dit ci-dessus.

Langouste rôtie, sauce au currie.

1° Plonger une langouste d'un kilo environ dans une casse-

role d'eau bouillante, cela, pour la tuer immédiatement et l'empêcher de souffrir.

L'assaisonner de sel et poivre, l'arroser d'huile et de jus de citron et la laisser macérer une heure dans cet assaisonnement.

2° L'embrocher en la ficelant bien sur la tige de fer, l'arroser de beurre fondu et la faire cuire devant un feu assez vif pendant 45 minutes environ. L'arroser souvent avec le beurre de la lèchefrite pendant la cuisson.

La dresser sur un plat long. L'entourer de quartiers de citron et la servir avec, à part, une sauce au currie, dite à l'indienne (Voir page 233) dans laquelle on aura ajouté le jus de cuisson de la lèchefrite.

Nota. — On peut servir avec cette langouste du riz à l'indienne.

Moules à la ravigote (Hors-d'œuvre).

Trier, laver et gratter les moules à plusieurs eaux (le lavage des moules doit être fait peu avant de les cuire. Les moules lavées trop longtemps à l'avance peuvent devenir nocives). Les cuire au vin blanc avec persil concassé, un oignon émincé, thym, laurier et poivre fraîchement moulu.

Egoutter les moules. Les décoquiller. Les mettre dans un saladier. Les assaisonner d'une sauce ravigote froide que l'on aura préparée ainsi qu'il est dit à cette recette (Voir page 143) et à laquelle on aura ajouté la cuisson des moules passée et réduite. Servir bien froid.

Omelette soufflée au chocolat.

Préparation de l'appareil : Travailler ensemble, jusqu'à ce que le mélange fasse le ruban (c'est-à-dire se plisse en retombant), 4 jaunes d'œufs et 125 grammes de sucre. Parfumer cette composition avec le parfum choisi : vanille, zeste de citron ou d'orange, rhum, kirsch, marasquin, etc., ou avec du chocolat (dissous) ou du pralin en poudre.

Ajouter, au dernier moment, 5 blancs d'œufs montés bien fermes. Mélanger doucement.

Dresser cette composition sur un plat long allant au feu,

beurré et saupoudré de sucre. La lisser au couteau de façon à lui donner une forme de dôme allongé.

Décorer l'omelette à la poche, avec un peu d'appareil que l'on aura réservé.

Cuire au four, à chaleur moyenne, 2 minutes avant de sortir l'omelette de cuisson, la saupoudrer de glace de sucre, et la faire vivement glacer.

Nota. — Dans la pratique ancienne, l'omelette soufflée, dont l'appareil se préparait ainsi qu'il est dit ci-dessus, était cuite au beurre, à la poêle. Ce système est, aujourd'hui, complètement abandonné.

Pain de Gênes.

La pâte : Travailler au mortier 40 grammes d'amandes douces et amères râpées avec 500 grammes de sucre en poudre et 50 grammes de sucre parfumé au zeste d'orange.

Ajouter peu à peu, en travaillant toujours au pilon, 6 œufs entiers et 6 à 8 jaunes d'œufs.

Ajouter 250 grammes de beurre fondu. Bien mélanger de façon à faire mousser l'appareil.

Mettre cet appareil dans une terrine, lui ajouter 1 décilitre de curaçao, le travailler 7 à 8 minutes, puis lui incorporer 75 grammes de fécule et 6 blancs d'œufs montés en neige ferme.

Mettre cet appareil en moule plat garni de papier beurré. Cuire à four gai.

Pâte à nouilles.

Bien qu'on trouve aujourd'hui des nouilles fraîches dans le commerce — nouilles excellentes — nous pensons qu'il n'est pas inutile d'en donner la recette.

La pâte : 500 grammes de farine tamisée, 4 œufs entiers et 5 jaunes, 15 grammes de sel.

Détremper ; fraiser à deux reprises afin d'obtenir une pâte bien homogène. Laisser reposer cette pâte une heure avant de la détailler en minces lanières.

Confection des nouilles : Amincir la pâte au rouleau (sur marbre si possible) en abaisses aussi minces que possible.

Rouler ces abaisses farinées sur elles-mêmes et les détailler en fines lanières.

Démêler ces lanières, les faire un peu sécher sur un linge.

Cuisson des nouilles : Les pocher à l'eau bouillante salée pendant 10 à 12 minutes. Les égoutter. Les passer au beurre brûlant, ou au beurre noisette.

Nota. — Les nouilles fraîches, dites « à l'alsacienne », se préparent ainsi qu'il est dit ci-dessus. Une fois dressées en timbale, on verse dessus une petite quantité de nouilles que l'on a fait sauter au beurre, à cru et légèrement rissoler.

Pâte à foncer ordinaire.

(Proportion : 500 grammes de farine tamisée ; 250 grammes de beurre ; 10 grammes de sel ; 2 décilitres d'eau.)

Préparation : Mettre la farine sur la table, en la disposant en cercle (ce qui se dit « en fontaine »).

Placer au milieu le sel, le beurre et l'eau. Détremper en mélangeant la farine petit à petit avec les autres éléments. Pétrir un peu.

Fraiser deux fois la pâte. La rassembler en boule. L'enfermer dans un linge. Conserver au frais jusqu'au moment d'employer.

Nota. — La pâte à foncer, et en général toutes les pâtes, doivent être faites plusieurs heures avant d'être employées.

Pilaf aux champignons et apprêts divers du riz.

Le riz, lorsqu'il est cuit comme il convient, c'est-à-dire lorsque, après cuisson, il ne se présente pas sous forme d'une masse pâteuse, est un aliment agréable, et surtout, excellent pour l'estomac.

100 parties de riz donnent :

Fécule	96
Sucre.	1
Albumine	0,2
Huile grasse	1,5
Perte.	1,3

Cette analyse démontre que le riz est, de toutes les céréales, la plus riche en fécule, mais qu'il est dépourvu de gluten ou

de matières azotées, ce qui le rend impropre à la panification.

« Le riz, dit le Dr Lombard (*Le Cuisinier et le Médecin*), convient à presque tous les estomacs ; c'est une substance adoucissante, nourrissante, facile à digérer, très saine sous tous les rapports. Il convient aux personnes dont l'estomac est affaibli et irrité, ainsi qu'à celles qui relèvent de maladie, du genre inflammatoire surtout. »

Voici quels sont les différents modes d'apprêts du riz :

Riz au beurre.

Mettre le riz dans de l'eau salée abondante ; cuire 18 minutes. Egoutter le riz et le laver à l'eau tiède. L'égoutter bien à fond, le bien sécher, l'arroser de beurre fondu.

Riz à la créole.

Laver le riz, le cuire 18 minutes, avec deux fois son volume d'eau et un peu de beurre. L'égrener en lui ajoutant un peu de beurre.

Riz au currie.

Préparer le riz ainsi qu'il est dit pour le riz pilaf. Le condimenter avec du currie en poudre.

Riz au fromage.

Procéder ainsi qu'il est dit pour le rizotto.

Nota. — Le riz au fromage peut aussi se préparer avec du riz au beurre auquel on ajoute du fromage râpé.

Riz au gras.

Blanchir rapidement le riz. L'égoutter, le mettre dans une casserole où l'on aura fait chauffer du beurre. Faire revenir légèrement. Mouiller avec du bouillon de pot-au-feu. Cuire sans remuer de 20 à 25 minutes.

Riz à la grecque.

Préparer du riz pilaf en l'additionnant de saucisses chipolatas divisées en menus morceaux, d'oignon haché fondu au beurre, de feuilles de laitues ciselées fondues au beurre, de petits pois cuits et de piments doux (rouges) pelés, coupés en petits dés.

Riz à l'indienne.

Faire bouillir quinze minutes, dans de l'eau salée abondante, 250 grammes de riz (Patna ou Indochine) ; égoutter et laver ce riz à plusieurs eaux ; le mettre sur une plaque, enveloppé dans une serviette ; faire sécher à l'étuve pendant quinze minutes (ce riz est l'accompagnement obligatoire de tous les plats préparés au currie).

Riz pilaf ou pilaw.

Faire fondre au beurre, dans une casserole, et sans le laisser colorer, 50 grammes d'oignon haché finement. Ajouter 250 grammes de riz Patna ou d'Indochine.

Cuire quelques instants, en remuant avec la cuillère de bois, jusqu'à ce que le riz soit bien imprégné de beurre.

Mouiller d'un litre de bouillon de pot-au-feu (ou, si le riz est préparé au maigre, d'eau bouillante). Assaisonner. Cuire au four, à couvert, de 18 à 20 minutes.

Sitôt le riz cuit, lui ajouter 50 grammes de beurre divisé en menus morceaux. Mélanger à la fourchette.

Nota. — Pour préparer le pilaf aux champignons, on procédera ainsi : ajouter dans le riz, au moment de le mouiller, 200 grammes de champignons de couche escalopés, légèrement passés au beurre, assaisonnés de sel et poivre.

On prépare de la même manière :

Pilaf aux foies de volaille : Cuire le riz ainsi qu'il est dit ci-dessus. En garnir le fond d'une timbale ronde beurrée ; mettre sur ce riz des foies de volaille sautés au beurre, achever de remplir la timbale avec le riz pilaf. Bien tasser. Passer quelques minutes au four.

Démouler le pilaf sur un plat rond. Entourer de quelques

cuillerées de jus brun lié dans lequel on aura ajouté le jus rendu par les foies (on peut compléter cette garniture avec des champignons escalopés, sautés au beurre).

Pilaf aux ris d'agneau : Comme le pilaf aux foies de volaille. Remplacer ces derniers par des ris d'agneau blanchis, cuits au beurre ou braisés (ou peut ajouter des champignons).

Pilaf de langouste (*homard ou autres crustacés*) : garnir le pilaf (dressé dans une timbale beurrée) d'escalopes de langouste (ou d'autres crustacés) chauffées au beurre. Entourer le pilaf d'un cordon de sauce vin blanc finie au beurre de crustacé (Voir Beurre d'écrevisses, page 72), de sauce au paprika (Voir page 41), de sauce Currie (Voir page 233), de sauce américaine.

Pilaf aux rognons : Comme le pilaf aux foies de volaille, en remplaçant ces derniers par des rognons de mouton (ou de veau) escalopés, sautés au vin blanc ou au madère (on peut ajouter des champignons).

Pilaf de volaille : Garnir le riz pilaf dressé dans une timbale avec des morceaux de volaille sautés au beurre. Saucer d'un cordon de sauce obtenue en déglaçant le sautoir de cuisson avec vin blanc (ou madère) et jus de veau lié. (Ce pilaf peut se préparer avec de la volaille de desserte. On peut ajouter des champignons.)

Rizotto.

Faire fondre au beurre, dans une casserole, 50 grammes d'oignon haché finement. Ajouter 250 grammes de riz du Piémont. Cuire quelques instants sur le fourneau, en remuant, jusqu'à ce que le riz soit bien imprégné de beurre.

Mouiller, à raison de 4 fois la hauteur du riz, avec du bouillon de pot-au-feu que l'on versera, non d'un seul coup, mais à plusieurs reprises, au fur et à mesure que sera absorbé par le riz celui versé précédemment. Cuire à couvert de 18 à 20 minutes. Au dernier moment, ajouter au rizotto 2 ou 3 cuillerées de beurre et 75 grammes de parmesan râpé.

Nota. — On peut ajouter au rizotto toutes les garnitures indiquées pour le pilaf. On le complète aussi avec du jambon détaillé en dés et passé au beurre, des petis pois, des queues de crevettes, et enfin des truffes blanches émincées finement.

Riz à la turque.

Riz pilaf condimenté au safran et additionné de tomates pelées, détaillées en dés et passées au beurre.

Poires Brillat-Savarin.

Pocher dans du sirop vanillé 8 moitiés de poires bien fondantes. Les égoutter, les éponger et les dresser en rosace sur un pain de Gênes partagé en deux abaisses et fourré avec de la marmelade de pommes reinettes très serrée, parfumée au rhum.

Décorer les poires avec des moitiés de cerises confites et des losanges d'angélique.

Faire chauffer doucement au four.

Les napper avec de la pulpe d'abricots pas trop serrée et parfumée au rhum.

Servir avec une crème anglaise au rhum (légèrement liée à l'arrow-root).

Nota. — On trouvera la recette du *Pain de Gênes* à la page 86.

On peut préparer ainsi toutes sortes de fruits pochés au sirop, entiers, en moitiés ou en quartiers, selon leur nature.

Pot-au-feu à la queue de bœuf.

Ce pot-au-feu se prépare comme un pot-au-feu ordinaire. En plus du bœuf qui en forme la base (culotte, paleron, plat-de-côte), on ajoute à ce pot-au-feu une queue de bœuf (divisée en tronçons réguliers et blanchis). On peut aussi renforcer ce potage avec une poule (dorée au four).

Pour obtenir environ 4 litres ½ de bouillon sapide, il faut, comme bases nutritives et aromatiques, les éléments suivants : bœuf (viande maigre et petite proportion d'os), 3 kilos et demi ; carottes (poids net) 300 grammes ; navets 175 grammes ; panais 60 grammes ; poireaux 175 grammes ; oignons 50 grammes ; céleri une grosse branche ; ail 1 gousse ; clou de girofle 1 ; facultativement une petite branche de thym et un quart de feuille de laurier ; gros sel 18 grammes ; eau de mouillement 5 litres ½ ; durée de la cuisson : 5 heures.

Pudding de cabinet sauce à la vanille.

Proportions : Biscuits à la cuiller : 150 grammes ; composition à crème renversée : 6 décilitres ; fruits confits (détaillés en salpicon : 50 grammes ; raisins de Malaga (épépinés et lavés) : 50 grammes ; beurre : 20 grammes ; kirsch et marasquin : un petit verre de chaque.

Pour servir en même temps que le pudding (ou pour le napper) : crème à la vanille, dite crème anglaise : 4 décilitres.

Préparation : Beurrez un moule uni à cylindre et garnissez-le, par couches alternées, avec les biscuits coupés en morceaux réguliers et imbibés au kirsch et marasquin et le salpicon de fruits confits que vous aurez fait macérer aux liqueurs.

Remplissez le moule, jusqu'à 2 centimètres du bord, avec la composition à crème renversée.

Mettez le moule dans une plaque aux deux tiers remplie d'eau chaude. Cuisez au four, au bain-marie pendant 30 minutes.

Laissez reposer un peu le pudding avant de le démouler. Dressez-le sur un plat rond ; nappez-le avec la crème anglaise ou servez cette dernière à part.

Purée de pois aux croûtons.

Faire tremper pendant 2 heures 500 grammes de pois cassés.

Les mettre dans une casserole, les couvrir d'eau froide (de 8 à 10 décilitres.) Ajouter une mirepoix composée de 65 grammes de carottes, de 50 grammes d'oignon, d'une branche de céleri et de 60 grammes de lard maigre (ou de parures de jambon cru), tous ces articles étuvés au beurre ; ajouter encore 100 grammes de vert de poireaux émincés et un bouquet garni.

Cuire doucement. Passer la purée au tamis de crin. La remettre dans la casserole. La diluer, soit avec du bouillon, soit avec du lait bouilli. Faire bien chauffer. Au dernier moment, ajouter à la purée 3 ou 4 cuillerées de beurre et une cuillerée de pluches de cerfeuil.

Servir avec des croûtons en dés frits au beurre.

Rabottes de pommes dites aussi pommes en cartouches et douillons normands.

Vider à la colonne quatre grosses pommes reinettes bien saines, les inciser circulairement à mi-hauteur, pour éviter qu'elles n'éclatent à la cuisson, remplir le vide fait par le moule à colonne avec un peu de beurre frais pétri avec du sucre et une pincée de cannelle en poudre.

Enfermer chaque pomme dans une abaisse pas trop épaisse de pâte sucrée. Recouvrir chaque rabotte d'un morceau de pâte à foncer coupé au coupe-pâte dentelé ; pratiquer de minces rayures sur la pâte et faire cuire à four doux pendant 25 minutes. Servir brûlant en envoyant en même temps une sauce abricot parfumée au kirsch.

On peut éplucher ces pommes avant de les enfermer dans la pâte. On peut aussi remplacer la pâte à foncer par de la pâte demi-feuilletée ou par des rognures de pâte feuilletée.

Rissoles aux crevettes.

Les rissoles se font avec des pâtes diverses : pâte à foncer (Voir page 87), pâte demi-feuilletage (Voir page 322), pâte à brioche sans sucre (Voir page 321).

On les garnit de salpicons divers, gras ou maigres, liés de sauce blanche ou de sauce brune.

On les confectionne généralement en forme de petits chaussons (abaisse de pâte ronde dentelée, garnie au milieu avec l'appareil indiqué, puis repliée sur elle-même, soudée à l'eau).

Les rissoles se traitent le plus souvent par la friture. Une fois frites, et bien dorées, on les égoutte, et on les dresse sur serviette, en buisson.

Pour les rissoles aux crevettes : garnir des ronds de pâte dentelés d'un ragoût de queue de crevettes grises, lié de sauce béchamelle finie avec du beurre de crevettes (fait avec les carapaces) (Voir Beurre d'écrevisses, page 72).

Mouiller les bords des ronds de pâte avec un peu d'eau froide. Replier ces ronds sur eux-mêmes, appuyer sur les bords pour bien souder.

Faire frire à grande friture brûlante.

Nota. — Les rissoles peuvent aussi être cuites au four comme des petits pâtés. On les dore au jaune d'œuf avant de les mettre au four.

Sauce vénitienne.

1° Réduire presque complètement 2 cuillerées de vinaigre à l'estragon. Mettre dans la casserole le fumet de cuisson des poissons préparés à la vénitienne (Voir recette ci-dessus). Faire réduire ce mélange de moitié.

2° Laisser tiédir la casserole et mettre dedans 2 jaunes d'œufs.

Monter cette sauce, à chaleur douce, en la travaillant au fouet, et en lui ajoutant, lorsque les jaunes sont cuits, environ 150 grammes de beurre fondu.

Compléter la sauce en l'additionnant de 50 grammes de beurre vert (Voir page 53).

Rectifier l'assaisonnement de la sauce. La passer à l'étamine. La conserver au chaud au bain-marie.

Soufflé aux épinards dit à la florentine.

Dessécher sur le feu, avec un peu de beurre, 100 grammes d'épinards blanchis, égouttés et pressés (poids net). Ajouter 1 décilitre et demi de béchamelle réduite avec crème ; assaisonnement de sel, poivre et muscade râpée. Lier, hors du feu, avec 3 jaunes d'œufs. Au dernier moment, incorporer à l'appareil 5 blancs d'œufs fouettés très fermes.

Mettre cette composition dans une timbale à soufflé beurrée (ne la remplir qu'à un doigt du bord). Cuire au four, à chaleur douce.

Nota. — On peut ajouter du parmesan râpé à la composition.

Soupe aux moules.

1° Cuire avec du vin blanc, 2 branches de persil et un oignon moyen émincé, 2 litres de moules triées, grattées et bien lavées. Egoutter les moules. Les décoquiller. Réserver les noix de chair.

2° Avec la cuisson des moules passée à la mousseline, complétée avec du fumet de poisson (Voir page 154), de façon à avoir 1 litre et demi de liquide, mouiller un roux blanc fait de 40 grammes de beurre et de 50 grammes de farine.

Bien mélanger. Ajouter un bouquet garni composé d'une branche de céleri, d'un peu de thym et de laurier. Cuire à petite ébullition pendant 25 minutes. Passer à la passoire fine.

3° Remettre ce coulis dans la casserole nettoyée. Faire bouillir. Le bien assaisonner. Mettre au point de consistance voulue en ajoutant soit du lait, soit du fumet de poisson. Au dernier moment, mettre les moules dans le potage, ajouter quelques cuillerées de crème, un peu de beurre frais et une cuillère de pluches de cerfeuil.

Nota. — Sous le nom de *Soupe à la Dieppoise*, on prépare un potage semblable, en le complétant avec des queues de crevettes décortiquées. On prépare de la même façon la soupe (ou crème) à la normande en ajoutant à la garniture des queues de crevettes et des huîtres pochées.

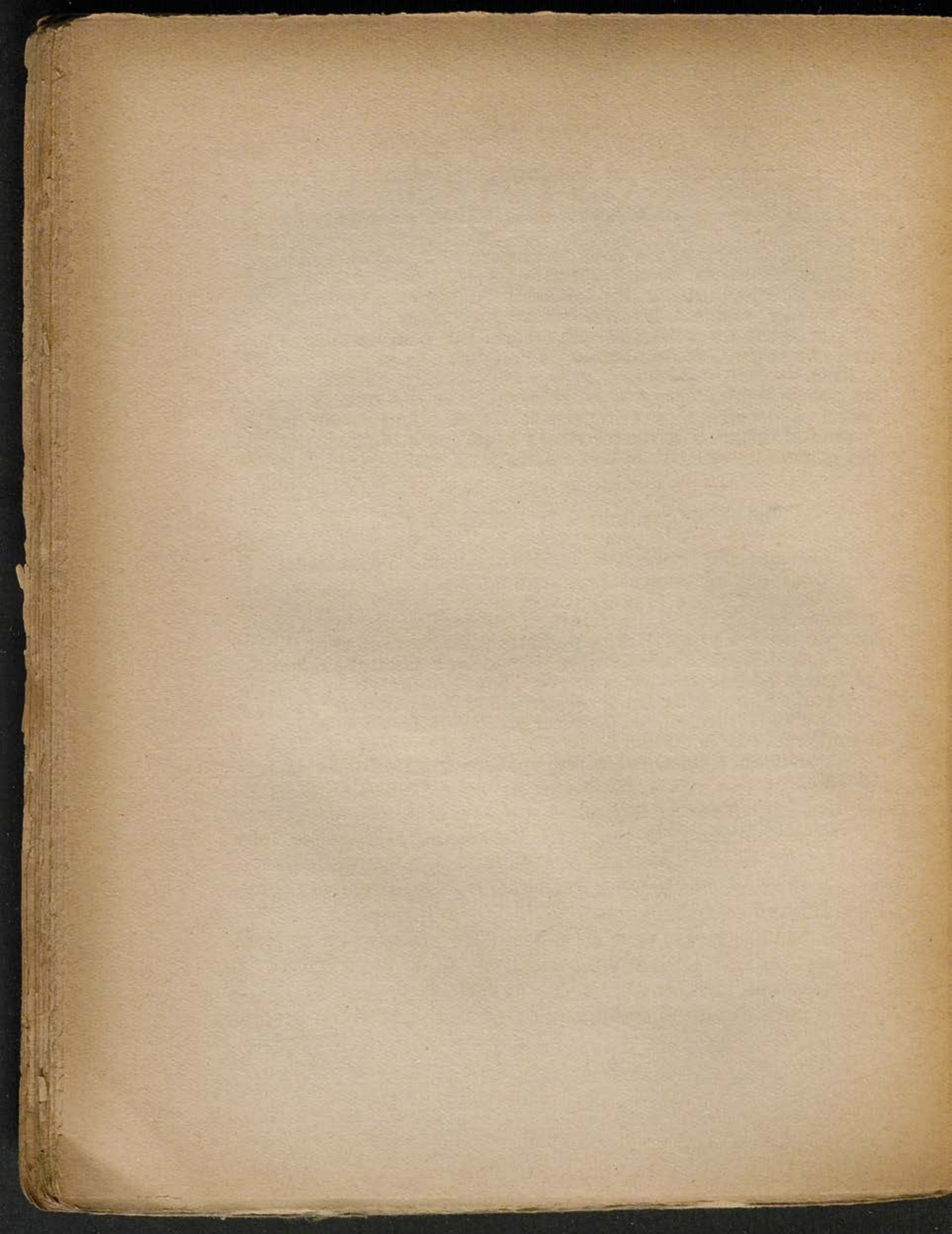
Timbale de pommes à la Brillat-Savarin.

Evider une brioche mousseline (cuite en moule à charlotte) de façon à obtenir une croûte à timbale.

Badigeonner cette timbale avec de la pulpe d'abricots parfumée au kirsch et la chauffer ; au dernier moment, la remplir avec des quartiers de pommes cuits au sirop vanillé, bien égouttés, que l'on alternera avec des couches de crème pâtissière additionnée de macarons finement écrasés.

Terminer en garnissant le dessus de la timbale avec des poires montées en dôme. Décorer avec des fruits confits. Chauffer à l'entrée du four.

Servir avec, à part, de la pulpe d'abricots parfumée au kirsch.



AVRIL

Avril, dit Grimod de la Reynière, est sans contredit le mois « pendant lequel il se fait une plus grande dépense de laurier. Depuis le Lundi Saint jusqu'à la Quasimodo, les boutiques des charcutiers ressemblent aux portiques du Capitole : vous ne pouvez y entrer sans courber votre tête sous des voûtes de laurier ; jamais triomphateur, à Rome, n'en vit autant devant sa maison ».

Par ce langage pompeux, Grimod de la Reynière veut dire qu'en avril, le cochon est en plein triomphe. Aussi, l'auteur du *Manuel des Amphitryons* vante-t-il lyriquement les jambons de l'animal-roi : « Un jambon à la broche, dit-il, conduit presque toujours l'amphitryon qui le sert tout droit à l'immortalité. » Cette pièce, ajoute-t-il, « est la colonne fondamentale de tous les beaux déjeuners à la fourchette ». Et le célèbre gastronome conseille, pour ne pas trop dépayser le jambon que l'on sert, de « lui donner pour compagnie, à table, un vieux vin, son compatriote. Le vin du Rhin est ainsi le Pylade du jambon de Mayence, comme le Picquepoul devient l'accompagnement obligé du jambon de Bayonne ».

Voilà, certes, d'excellents conseils gastronomiques. Nous ne saurions trop engager les gourmands à les suivre. Il faut toujours assortir les vins aux mets.

Mais disons pourtant qu'en ne citant, comme produit

délectable du mois d'avril, que le seul « cher ange » chanté, plus tard, par Monselet, Grimod de la Reynière est quelque peu injuste. Bien nombreux sont, en effet, les comestibles que Comus offre aux gourmands en ce mois de renouveau.

Déjà, dans les bois, mouillés, ou, parfois, givrés à frimas, on subodore le parfum des morilles, parfum qui, si bien, s'allie à celui des violettes, ces annonciatrices du printemps.

Les asperges sont imminentes, non pas celles qui, déjà, étalent leur splendeur à la montre des marchands de primeurs, mais bien celles que nous pouvons nous procurer sans nous mettre sur la paille.

Nous allons pouvoir faire entrer dans nos menus toute la gamme des exquis légumes du printemps.

C'est que le printemps, bien que certains gastronomes prétendent le contraire, est une saison où ne font pas défaut les comestibles délicats. De mars à mai, Comus, dieu grassouillet des festins, ne laisse pas pâtir ses dévots. Et, grâce à lui, à cette époque de l'année, notre garde-manger est bien approvisionné en mets divers, ce qui permet de varier nos menus.

En cette saison, il est vrai, il n'y a plus ni truffes ni foies gras frais. Il n'y a plus aussi ni faisans, ni perdreaux, ni lièvres, ni chevreuils.

Mais combien d'autres choses délicieuses on peut encore trouver sur les marchés qui, répétons-le, ne sont pas aussi dépourvus que le disent quelques gastronomes mal renseignés !

N'avons-nous pas, parmi la gent volatile, les poulets de printemps, exquis, préparés à la crème ; les tendres pigeonneaux, qui font si bon ménage avec les petits pois verts ; les canetons, que l'on peut accommoder aux navets, à l'orange, aux olives farcies ; les dindonneaux, orgueil de la broche ?

La plupart des viandes de boucherie sont parfaites à

cette époque de l'année. C'est le moment où l'agneau de lait, celui de Pauillac surtout, est dans toute sa splendeur.

S'il n'y a plus ni faisans, ni perdreaux, ni lièvres, cela ne veut pas dire que le gibier soit tout à fait absent. Il y a les membres divers de la famille sauvagine : canards cols verts, sarcelles, pilets, rouges de rivière, etc.

Parmi les habitants de l'onde salée ou des rivières, on trouve, en avril, bon nombre d'excellents poissons et crustacés. Il y a l'alose, que, traditionnellement, on prépare à l'oseille, mais qui peut être accommodée de bien d'autres manières ; le brochet, que les amateurs apprécient fort lorsqu'il est baigné de crème ou lorsqu'il est converti en quenelles, gloire de la magnifique cuisine lyonnaise ; le saumon, la truite saumonée et la truite de rivière, reine des gaves et ruisseaux ; l'anguille, base des matelotes, étuvées, meurettes et pochouses ; le turbot, la barbue et la sole, ces trois princes de la mer ; les éperlans, qui fleurent la violette, et, enfin, toute la série des crustacés, de la langouste au tourteau, des crevettes aux écrevisses.

Et voici, enfin, car il faut conclure, le chapitre des légumes. Ici, c'est l'abondance, c'est la variété. En ces mois que certains prétendent être déshérités, la nature, pour nous, se montre prodigue. Voici les tendres petits pois, que Dranem a si bien chantés et qui sont exquis à la française. Voici les haricots verts, que l'on peut accommoder à la crème ou à la maître d'hôtel. Voici les artichauts de « premier jet », que l'on peut manger à la « croque au sel », ou préparer en fritot, à la grecque, à la Clamart, à la crème, à la provençale. Voici, pêle-mêle, toute la gamme des légumes printaniers : asperges de Lauris, carottes maraîchères, laitues de châssis, pommes de terre nouvelles, choux de printemps, concombres blancs et verts, navets nouveaux, si parfaits lorsqu'ils accompagnent le caneton,

et dont, en outre, en cette saison, on peut consommer les feuilles à la façon des épinards ; voici, enfin, tous les fruits du verger et tous les légumes du potager, qui, en ces mois consacrés à Pomone et à Flore, sont particulièrement exquis.

GRANDS MENUS D'AVRIL

DÉJEUNER

Saumon fumé, Artichauts à la grecque,
Saucisson de Lyon, Olives noires, Concombres.

Œufs pochés Périnette
Pascaline d'agneau à la royale
Petits pois nouveaux à la crème
Terrine de foie gras aux truffes
Salade de légumes
Poires rafraîchies à l'Impératrice

VINS

Hermitage blanc
Château-Latour 1890
Musigny du Clos Vougeot 1892

DINER

Crème de laitues
Paupiettes de merlan Paul Reboux
Petits filets sur pommes Anna.
Canard sauvage rôti
Salade de mâche, céleri et betterave
Fonds d'artichauts à la moelle
Fromage
Mont-Blanc aux marrons

VINS

Montrachet 1893
Château Cos d'Estournel 1888
La Romanée 1887.

RECETTES DES GRANDS MENUS D'AVRIL

Œufs pochés Périnette.

1° Faites pocher 8 œufs selon la méthode habituelle (Voir page 58). Egouttez-les, rafraîchissez-les. Conservez-les au chaud dans de l'eau salée.

2° *Garnitures et sauce* : Préparez 4 laitues braisées. Partagez-les chacune en deux ; repliez les extrémités de chaque moitié. Rangez ces moitiés de laitues, bien serrées les unes contre les autres, dans un sautoir grassement beurré. Etuvez-les doucement.

Préparez 4 décilitres de sauce Mornay (Voir page 33) à laquelle vous ajouterez 3 fortes cuillerées de champignons en dés passés au beurre.

3° Mettez les moitiés de laitues (un peu aplaties) sur un plat rond allant au feu. Mettez un œuf sur chaque laitue (l'œuf bien égoutté et épongé). Nappez avec la sauce indiquée ci-dessus. Saupoudrez de fromage râpé ; arrosez de beurre fondu. Gratinez au four.

Pascaline d'agneau à la royale.

La pascaline d'agneau est un plat vraiment romantique. Carème, ou du moins Plumerey, le continuateur de son œuvre, en donne une recette, mais a bien soin de déclarer qu'il n'a vu « servir cette entrée, ou plutôt ce relevé, que deux fois, et cela quelque trente ans avant de rédiger les derniers volumes de *l'Art de la cuisine française au XIX*e *siècle* ».

Voici la recette que donne Plumerey :

« Prenez quatre têtes d'agneau, qu'elles soient parfaitement échaudées ; désossez-les, et mettez-les dégorger, ainsi que les quatre cervelles et les quatre langues ; prenez trois foies d'agneau que vous sauterez avec la moitié de lard frais, fines herbes, sel, poivre, épices, pour en faire une farce, et douze pieds d'agneau, que vous ferez cuire avec les langues ; vous ferez également cuire les cervelles, mais à part ; lorsque les langues et les cervelles seront cuites, vous les couperez en gros dés avec des champignons, et vous en formerez douze croquettes ; maintenant prenez les quatre têtes d'agneau blanchies, et emplissez-les de la farce ; cousez-

les solidement ; mettez dessus quelques tranches de citron ; couvrez de lard, et faites cuire dans une bonne poêle (Plumerey veut dire dans un fonds de poêlage) ; ayez une douzaine de ris d'agneau piqués ; conservez-en les gorges ; ayez de la sauce tournée (velouté) dans laquelle vous aurez mis deux poignées de champignons ; vous la réduirez, et la lierez de six jaunes d'œufs ; alors vous égoutterez les quatre têtes d'agneau ; déficelez-les ; dressez-les sur un grand plat rond, la partie du nez en dehors ; coupez chaque pied en deux, mettez-en trois entre chaque tête ; saucez de la sauce tournée, et mettez autour les douze croquettes frites, douze ris d'agneau piqués, et douze croûtons de pain façonnés en crêtes ; jetez avec les champignons les gorges d'agneau dans la sauce, et couvrez-en les têtes. »

C'est sous la dictée de l'ancien contrôleur de la maison du prince de Conti, dit Plumerey, qu'il a écrit cette recette. Alexandre Dumas, le père, dans son *Dictionnaire de Cuisine* donne aussi une recette de pascaline d'agneau. Elle diffère quelque peu, on le verra, de celle de Plumerey, et nous la donnons à titre documentaire :

Pascaline d'agneau à la royale.

« L'habitude de servir un agneau entier le jour de Pâques s'est conservée en France jusque sous Louis XIV et même sous Louis XV. Voici comment on confectionnait ce plat qui nous venait directement des agapes des premiers chrétiens.

« On désossait le collet d'un agneau de six mois ; on brisait la poitrine dans laquelle on ajoutait les épaules bridées avec des ficelles (Alexandre Dumas doit certainement vouloir dire qu'on rentrait le manche des épaules dans la poitrine) ; on brisait les deux manches des gigots qu'on assujettissait de même (même remarque que pour les épaules).

« On le remplissait d'une farce de chair d'agneau pilée, de jaunes d'œufs durs, de mie de pain rassis et de fines herbes hachées et assaisonnées des quatre épices (Alexandre Dumas ne le dit pas, mais il est d'usage de composer cette farce avec le foie et le cœur de l'agneau finement hachés).

« On bardait finement (c'est-à-dire sur toute sa surface) la chair de l'agneau ; on le faisait rôtir à grand feu et on le servait tout entier pour gros plat, en relevé de potage,

soit avec une sauce verte avec des pistaches, soit sur un ragoût de truffes au coulis de jambon.

« L'usage de servir cet ancien plat pour les dîners royaux du jour de Pâques s'est, comme nous l'avons dit, perpétué longtemps à la cour de France, et est encore suivi dans les grandes maisons qui ont conservé les traditions aristocratiques et chevaleresques du XVIIIe siècle. »

Et comme ce plat, qu'il soit préparé à la façon de Plumerey ou à celle d'Alexandre Dumas, est peut-être un peu compliqué, nous pensons bien faire en indiquant un autre apprêt d'agneau plus simple qui pourra, dans le menu susdit, remplacer la Pascaline.

Carré d'agneau à la diable.

Parez et raccourcissez deux carrés d'agneau de lait ; assaisonnez-les de sel et poivre ; badigeonnez-les de beurre fondu ; faire cuire sur le gril à feu modéré. Lorsque les carrés sont presque cuits, enduisez-les de moutarde cayennée et recouvrez-les de mie de pain fraîchement passée ; arrosez de beurre et achevez de les faire cuire sur le gril, en les dorant bien de chaque côté.

Servez avec une sauce diable bien relevée.

Petits pois à la crème.

Mettez 2 litres de petits pois nouveaux dans une casserole ; ajoutez douze petits oignons nouveaux, 100 grammes de beurre, un bouquet garni, composé de persil et cerfeuil, deux cuillerées de sucre en poudre et maniez bien le tout ; mouillez d'un décilitre d'eau ; cuisez doucement. Au derrnier moment, lorsque le mouillement est complètement réduit, ajoutez 2 décilitres de crème fraîche épaisse. Faites compoter. Complétez avec deux cuillerées de beurre.

Poires rafraîchies à l'Impératrice (pour 8 personnes).

8 poires Crassane ; 2 litres de sirop léger parfumé à la vanille ; 200 grammes de riz Caroline ; 12 décilitres de lait ; 100 grammes de sucre : 1 litre de crème anglaise collée ; 1 litre de crème fouettée ; 8 cuillerées de fruits confits (macérés au

kirsch) coupés en petits dés ; 8 décilitres de pulpe d'abricots (cuite), 1 gousse de vanille ; 2 verres à liqueur de kirsch ; 2 verres à liqueur de marasquin ; cerises demi-sucre, losanges d'angélique et moitiés d'amandes pour le décor (la pulpe d'abricot peut être remplacée par de la confiture d'abricots, délayée avec un peu de sirop, chauffée, passée au tamis de soie).

Préparation : 1° *Les poires* : Les diviser par moitiés, les éplucher, supprimer les pépins et les mettre à pocher 8 à 10 minutes dans le sirop. Les faire refroidir avec quelques cuillerées de leur sirop seulement.

2° *Le riz* : Le faire blanchir 5 minutes à l'eau ; l'égoutter et le rafraîchir. Le mettre dans une casserole avec le sucre, une faible pincée de sel, le lait et une gousse de vanille. Faire partir sur le fourneau.

Cuire à couvert, au four pendant 45 minutes, en alimentant, si c'est nécessaire, de quelques cuillerées de lait bouilli. *Ne pas remuer ce riz* pendant la cuisson.

3° *La crème anglaise collée,* dite *crème à bavarois* : Préparer la crème ainsi qu'il est dit à la recette de la crème à la vanille (Voir page 177).

Ajouter à la crème de 6 à 8 feuilles de gélatine que l'on aura préalablement fait tremper à l'eau froide. Bien mélanger ; passer au tamis de soie.

4° *La crème fouettée* : La crème (fleurette) devant être fouettée doit être très reposée et maintenue au frais quelques heures.

5° *Le salpicon de fruits* : Détailler les fruits (cerises, abricots, cédrat, etc.) en petits dés réguliers ; les mettre à macérer avec la moitié du kirsch et la moitié du marasquin pendant quelques heures.

Mélange des appareils.

Mettre le riz cuit au lait (et dont on aura retiré la vanille) dans une grande terrine. Ajouter le salpicon de fruits confits ; ajouter la crème anglaise refroidie, mais non pas complètement prise. Bien mélanger ces divers éléments, puis en dernier lieu, incorporer au riz la crème fouettée. Mélanger rapidement.

Dressage du plat.

Ce dressage peut se faire de deux façons : 1° garnir avec le riz un grand moule uni ou historié soigneusement huilé d'huile

d'amandes douces (ou chemisé d'une gelée de fruit, à la gélatine). Faire refroidir en pleine glace.

Démouler sur un grand plat rond ou dans une coupe. Dresser autour les poires bien égouttées. Décorer avec fruits confits ;

2° Mettre le riz dans une grande coupe ronde en cristal en le bombant légèrement en dôme (la coupe ne doit pas être complètement remplie).

Dressser sur ce riz les moitiés de poires, et décorer avec fruits confits. Faire bien refroidir en pleine glace.

Avant de servir, napper légèrement les poires avec la pulpe d'abricots parfumée avec kirsch et marasquin.

Observation. — On peut préparer toutes sortes de fruits (cuits au sirop) à l'Impératrice. Cet apprêt appartient à la grande cuisine, mais il est facilement exécutable en ménage.

Potage crème de laitues.

Faites doucement étuver au beurre 3 laitues détaillées en grosse chiffonnade. Assaisonnez de sel. Lorsqu'elles sont bien fondues, ajoutez 5 décilitres de sauce béchamelle un peu claire. Mélangez bien. Cuisez à petite ébullition pendant 30 minutes. Passez au tamis fin. Remettez cette purée dans la casserole. Ajoutez-lui du lait bouilli en quantité suffisante pour obtenir une crème de consistance suffisante. Faites bouillir. Assaisonnez avec sel, poivre et pointe de muscade râpée. Ajoutez 2 ou 3 décilitres de crème fraîche épaisse. Passez à nouveau à la passoire fine. En servant, ajoutez une cuillerée de pluches de cerfeuil. Servez avec des petits croûtons frits au beurre.

Paupiettes de merlan Paul Reboux.

1° Levez à cru les filets de trois gros merlans. Avec les arêtes et parures de ces poissons préparez un fumet de poisson, avec lequel vous ferez la sauce (les arêtes concassées, mouillées de moitié de vin blanc, moitié eau, additionnées d'un oignon émincé, persil, thym, laurier, jus de citron, sel ; cuire vingt minutes ; passer) ;

2° Farcissez les filets de merlan de la composition suivante : faites fondre au beurre le blanc haché de deux gros poireaux ; lorsque ce poireau est bien fondu, ajoutez deux œufs durs hachés et une cuillerée de persil haché. Roulez les filets en paupiettes ; rangez ces paupiettes dans un plat à sauter beurré, en les serrant un peu les unes contre les autres. Mouillez avec le fumet de poisson réduit. Cuisez dix minutes au four, à chaleur douce ;

3° Egouttez les paupiettes. Dressez-les sur un plat rond, sur une couche d'épinards, vivement cuits à l'eau, égouttés, épongés, grossièrement hachés, passés au beurre.

Nappez du fonds de cuisson réduit avec deux cuillerées de crème, beurré et passé ; saupoudrez de parmesan. Faites glacer vivement au four.

Petits filets sur pommes Anna.

Assaisonnez les petits filets (tranches rondes de filet de bœuf) de sel et poivre et faites-les vivement sauter au beurre clarifié. Conservez-les rosés à l'intérieur.

Egouttez les petits filets. Dressez-les en couronne sur un fond de pommes Anna. Arrosez avec le fonds de cuisson déglacé d'un peu de vin de Madère, et de quelques cuillerées de jus brun de veau lié.

Pommes Anna.

(La préparation des pommes de terre Anna nécessite l'emploi d'un ustensile spécial. On peut, bien entendu, préparer ces pommes dans une simple sauteuse épaisse et à fond bien plat, mais la réussite sera plus certaine en se servant de la casserole spéciale.)

Epluchez une douzaine de grosses pommes de terre longues et parez en forme de cylindres de même calibre.

Emincez ces pommes en rondelles fines, en les coupant avec un couteau ou en employant le rabot spécial. Lavez les pommes, épongez-les sur un linge et assaisonnez-les de sel et, facultativement, d'un peu de poivre.

Rangez les rondelles de pommes dans la casserole grasse-

ment beurrée, en les chevalant bien correctement les unes sur les autres. Formez ainsi une première couche bien nette. Arrosez d'une demi-cuillerée de beurre et, sur cette couche, posez-en une deuxième en sens inverse. Continuez ainsi jusqu'à ce que le moule ou casserole soit plein jusqu'à 1 centimètre du bord et en arrosant chaque couche avec du beurre.

Couvrez la casserole ; faites partir sur la plaque du fourneau bien chaude et achevez de cuire au four pendant 30 ou 35 minures. 10 minutes avant de retirer du four, retournez la galette de pommes de terre pour assurer une cuisson égale (pour retourner la pomme Anna, on égouttera d'abord le beurre, puis on renversera la galette sur un couvercle d'où on la fera glisser ensuite dans la casserole).

Démoulez les pommes sur un plat rond.

Canard sauvage rôti.

Le canard sauvage, qui ne doit pas être bardé, se fait rôtir à la broche ou au four. Au four — à bonne chaleur — il faut de 18 à 20 minutes de cuisson. A la broche — devant un feu bien ardent — il faut compter de 20 à 25 minutes. Ce gibier doit être conservé un peu saignant.

On le sert avec citron et cresson (aussi avec des oranges) et, toujours, accompagné du jus de la lèchefrite déglacé de quelques cuillerées de bouillon.

Fonds d'artichauts à la moelle.

1° Enlevez les feuilles dures de six artichauts choisis bien tendres. Raccourcissez ces artichauts jusqu'au ras des fonds et parez ces derniers de façon à les obtenir bien réguliers de forme. Frottez ces fonds avec une moitié de citron, ce qui les empêche de noircir, et au fur et à mesure, plongez-les dans une cuisson bouillante, composée de 3 décilitres d'eau, du jus d'un demi-citron et d'une cuillerée d'huile. Cuisez-les, à bonne ébullition, 15 minutes. Egouttez-les et faites-les étuver au beurre pour achever de les cuire .

2° *Sauce moelle* : Réduisez aux trois quarts 2 décilitres de vin blanc avec 2 échalotes émincées, un fragment de feuille

de laurier, un brin de thym et un peu de poivre fraîchement moulu. Lorsque la réduction est faite, mouillez de quelques cuillerées de sauce espagnole, ou de bon jus brun lié. Faites bouillir quelques minutes. Passez à la passoire fine. Ajoutez une cuillerée de glace de viande dissoute, un filet de jus de citron et 2 cuillerées de beurre. Au dernier moment, additionnez cette sauce de 3 cuillerées de moelle de bœuf coupée en dès, pochée à l'eau salée et égouttée, et d'une cuillerée de persil haché.

3° Dressez les fonds d'artichauts en cercle, sur un plat rond, chacun placé sur un croûton rond cuit au beurre. Nappez-les avec la sauce moelle brûlante.

Nota. — On peut, au lieu de mettre la moelle coupée en dés dans la sauce, mettre sur chaque fonds d'artichauts, avant de les recouvrir de sauce, deux ou trois lames de moelle pochées à l'eau salée (sans ébullition) et bien égouttées.

Mont-Blanc aux marrons ou Bordure de marrons à la Chantilly.

1° Enlevez la première peau de 40 beaux marrons. Mettez-les dans une casserole, couvrez-les d'eau ; amenez cette eau à l'ébullition. Enlevez alors la deuxième peau sans laisser refroidir les marrons.

Mettez les marrons à cuire dans 6 décilitres de lait, avec 125 grammes de sucre et une demi-gousse de vanille.

2° Sitôt les marrons cuits, égouttez-les (à moins qu'après cuisson complète, le mouillement se trouve complètement réduit) et passez-les au tamis en opérant ainsi :

Placez le tamis au-dessus d'un grand moule à bordure uni (genre moule à savarin). Foulez les marrons avec le champignon ou pilon de bois au-dessus de l'ouverture du moule de façon que la purée retombe en vermicelle et tapisse ainsi les parois du moule.

Ajoutez dans l'intérieur du moule les parties de purée tombées à côté. Ne pressez pas cette purée afin que la bordure, une fois démoulée, soit bien vermiculée.

3° Démouler la bordure sur un grand plat rond. Au dernier moment, et lorsque la bordure sera complètement froide, garnissez le milieu du plat avec de la crème Chantilly bien vanillée, que vous monterez en dôme.

PETITS MENUS D'AVRIL

DÉJEUNERS

Crevettes, Concombres, Kilkis
Jambonneau
Omelette aux morilles
Epaule d'agneau
à la boulangère
Carottes à la crème
Terrine ménagère
Fraises au marasquin

Huîtres Portugaises
Tartines de pain noir
Alose sur le plat
garnie d'oseille à la crème
Entrecôte à la maître d'hôtel
Pommes nouvelles rissolées
Bananes flambées au kirsch

(MAIGRE)

Artichauts à la grecque
Thon mariné
Olives noires
Etuvée de langouste au currie
Œufs farcis Chimay
Petits pois à la française
Fraises à l'andalouse

Poireaux marinés
Crevettes roses
Saucisson de Lyon,
Olives vertes
Œufs brouillés au jambon
Fricadelles de bœuf
Morilles sautées au beurre
Pommes en douillons

DINERS

Soupe mille-fanti
Filets de sole à la florentine
Poulet nouveau en casserole
à la Monselet
Asperges
sauce hollandaise
Soufflé aux fruits

Potage Saint-Germain
Turbot à la Dugléré
Caneton nantais aux olives
Quartiers d'artichauts
à l'italienne
Salade
Mousse glacée aux fraises

(MAIGRE)

Potage au pourpier
Vol-au-vent aux moules
Loup de mer à la broche
sauce ravigote
Asperges à la polonaise
Salade de cresson alenois
Poires gratinées à la semoule

Consommé aux quenelles
Alose à la crème
Bécasse à l'Armagnac
Céleris gratinés
au parmesan
Salade
Savarin à la Chantilly

(VÉGÉTARIEN)

Radis roses, Artichauts poivrade, Concombres
Œufs frits sauce tomate
Cassolettes de pommes de terre aux épinards
Carottes à la Vichy
Fraises à l'orange

(VÉGÉTARIEN)

Potage coulis de tomates
Fritot d'artichauts
Œufs mollets à la chicorée
Petits pois à la crème
Salade
Compote de pommes

RECETTES DES PETITS MENUS D'AVRIL

Alose sur le plat.

Farcir l'alose avec un mélange de mie de pain, de beurre, d'œufs durs hachés et de persil haché, le tout bien assaisonné de sel, de poivre et pointe d'épices.

Mettre l'alose dans un plat long allant au feu grassement beurré. Assaisonner de sel et poivre. Parsemer de menus morceaux de beurre, mouiller de quelques cuillerées de vin blanc et d'un filet de jus de citron.

Cuire au four, à chaleur douce, en arrosant souvent pendant la cuisson.

Appareil à croquettes de pommes de terre.

(Avec cet appareil on prépare aussi les *pommes duchesse* les *pommes à la dauphine* et les *cassolettes*.)

1° Préparer 1 kilo de purée de pommes très fine que vous dessécherez sur le feu en lui ajoutant 100 grammes de beurre. Assaisonner de sel, poivre et muscade râpée. Hors du feu, lier cette purée avec 1 œuf entier et 4 jaunes.

Pour faire les croquettes : Façonner la purée en forme de bouchons ou autres. Paner à l'œuf et à la mie de pain. Faire frire à pleine friture brûlante, au dernier moment. Egoutter, dresser sur serviette.

Pour faire les pommes à la Dauphine : Ajouter à 500 grammes d'appareil à croquettes préparé comme il est dit ci-dessus 150 grammes de pâte à choux ordinaire. Bien mélanger. Diviser cet appareil en parties de 40 grammes. Façonner en

boule. Paner à l'œuf et à la mie de pain fraîche. Frire au dernier moment.

Nota. — On peut aussi simplement rouler les pommes dauphine dans la farine, au lieu de les paner à l'anglaise.

Pour faire les pommes Duchesse : Façonner l'appareil à pommes croquettes en forme de petites brioches à tête ou de galettes rondes ou ovales, ou encore le coucher à la poche sur plaque beurrée. Dorer à l'œuf ; faire colorer quelques instants au four.

Nota. — Avec l'appareil à pommes croquettes, on peut aussi préparer des bordures que l'on garnit d'articles divers, poissons, volailles, légumes que l'on nappe de sauce Mornay, et que l'on fait gratiner.

On peut, au lieu de faire les Cassolettes de pommes de terre à la poche cannelée (ainsi qu'il est dit ci-dessus), les préparer de la façon suivante :

Détailler l'appareil à croquettes à l'emporte-pièce rond uni de 5 centimètres de diamètre. Paner ces ronds à l'anglaise. A l'aide d'un emporte-pièce rond uni de 3 centimètres les inciser légèrement. Les faire frire à grande friture. Retirer le couvercle, évider les cassolettes en partie. Les garnir suivant indication.

Bananes flambées au kirsch.

1° Eplucher les bananes ; enlever les filandres; les mettre dans un plat allant au feu où l'on aura fait chauffer un peu de beurre. Saupoudrer de sucre. Cuire au four 5 minutes.

2° Arroser les bananes de kirsch que l'on aura fait chauffer. Faire flamber en servant.

Nota. — On peut aussi faire pocher les bananes (pelées) dans un sirop léger, les mettre dans des petites cassolettes en porcelaine allant au feu, les arroser de kirsch et les faire flamber.

De la même façon on peut préparer les bananes flambées aux liqueurs diverses : fine champagne, calvados, rhum, etc.

Caneton aux olives.

Faire colorer au beurre, en le dorant bien sur toutes les faces, un caneton nantais.

Retirer le caneton de la casserole. Conserver au chaud. Mettre dans la casserole 12 lardons maigres blanchis et 12 petits oignons, les faire colorer ; les retirer.

Enlever la majeure partie de la graisse. Déglacer le fonds de cuisson d'un décilitre de vin blanc ; mouiller de 4 décilitres de jus brun lié (Voir page 26). Remettre le caneton dans la casserole (cet apprêt peut se faire dans une casserole en terre), ajouter un bouquet garni, les petits oignons et les lardons.

Cuire à petite ébullition pendant 1 heure et quart environ. 20 minutes avant de servir, ajouter 250 grammes d'olives vertes dénoyautées et blanchies.

Carottes à la crème.

Dans une petite casserole, mettez 500 grammes de carottes nouvelles correctement pelées. Couvrez-les d'eau. Ajoutez deux ou trois cuillerées de beurre, un peu de sucre et du sel. Cuisez jusqu'à réduction complète du mouillement.

Couvrez les carottes de crème fraîche bouillante. Faites réduire ; ajoutez deux ou trois cuillerées de beurre. Dressez en timbale.

Cassolettes de pommes de terre aux épinards.

1° Avec de la purée de pommes à la duchesse (Voir page 110) préparer des petites cassolettes rondes que l'on couchera à la poche munie d'une douille cannelée sur une plaque beurrée.

Dorez ces cassolettes à l'œuf et mettez à colorer quelques instants au four.

2° Mettre dans chaque cassolette 2 cuillerées d'épinards cuits à l'eau salée, égouttés, épongés, hachés grossièrement et passés au beurre noisette.

Epaule d'agneau à la boulangère.

1° Désosser l'épaule, l'assaisonner intérieurement de sel, poivre et thym et laurier pulvérisés (on doit toujours avoir ce condiment qui est excellent et que l'on peut facilement préparer). La ficeler en ballottine.

2° La mettre dans un plat ovale en terre ; l'arroser de

beurre ou de graisse. La faire colorer au four. L'entourer de 600 grammes de pommes de terre et de 300 grammes d'oignons émincés (ces derniers passés au beurre). Bien arroser l'épaule et la garniture avec la graisse de cuisson. Assaisonner. Cuire au four en arrosant souvent.

Nota. — On peut, au lieu de pommes émincées, garnir l'épaule avec des pommes tournées en gousses ou coupées en quartiers. Dans ce cas, on met les petits oignons entiers (à moitié cuits au beurre).

Ce plat peut se préparer avec graisse au lieu de beurre.

On préparer de la même façon l'épaule de mouton.

Étuvée de langouste au currie.

Faites sauter au beurre, dans un sautoir, avec 100 grammes d'oignon finement haché, deux petites langoustes détaillées en tronçons comme il est d'usage pour l'apprêt à l'américaine (ou, du moins, à l'armoricaine, car ce plat est d'invention bien française) ; assaisonnez de sel, de poivre et de deux cuillerées à soupe de currie.

Lorsque les morceaux de langouste sont bien revenus, mouillez de 2 décilitres de vin blanc sec ; ajoutez un bouquet garni et deux tomates pelées, épépinées et concassées ; couvrez et laissez cuire jusqu'à réduction complète du mouillement.

Egouttez les morceaux de langouste ; conservez-les au chaud. Mettez dans le sautoir, après avoir retiré le bouquet garni, 2 décilitres de sauce béchamelle et 2 décilitres de crème fraîche épaisse ; mélangez ; faites bouillir quelques instants.

Remettez dans cette sauce les morceaux de langouste (décortiqués ou non) ; laissez mijoter, à couvert, pendant quinze minutes.

Dressez en timbale. Versez dessus la sauce que vous aurez additionnée de deux cuillerées de beurre et d'un filet de jus de citron, et servez avec du riz à l'indienne à part (Voir page 89).

Fraises à l'andalouse.

Mettre dans une coupe en cristal 3 à 400 grammes de belles fraises triées. Saupoudrer de sucre en poudre, arroser de

quelques cuillerées de vin de Xérès. Faire bien refroidir en pleine glace. Au moment de servir, recouvrir avec de la crème Chantilly additionnée d'un peu de purée de fraises fraîches et parfumée avec le zeste d'une orange finement haché. Lisser la crème en dôme et décorer avec de grosses fraises. Servir la coupe entourée de glace pilée.

Fricadelles de bœuf.

Préparer une farce composée de 400 gr. de viande maigre de bœuf ; 200 grammes de beurre, 165 grammes de mie de pain trempée et pressée, et 2 œufs entiers. Assaisonner de sel, poivre et muscade ; ajouter 75 grammes d'oignon haché revenu à la graisse, et une demi-cuillerée de persil haché ; mélanger.

Avec cette farce préparer des petits galettes un peu épaisses, façonnées sur la table saupoudrée de farine.

Faire revenir les fricadelles à la graisse brûlante. Les saisir des deux côtés et achever de les cuire au four.

Servir avec une purée de légumes quelconque ou avec une sauce un peu relevée telle que sauce piquante ou Robert.

Nota. — On prépare aussi les fricadelles avec de la viande cuite. Dans ce cas on ajoute à la farce de la purée de pommes de terre au naturel.

Morilles (préparation des).

En principe, avant d'être sautées au beurre et accommodées de façons diverses, les morilles, parées, lavées avec soin, et à plusieurs eaux, doivent être cuites ainsi :

Les mettre entières, ou si elles sont trop grosses coupées en deux ou en quatre, dans un sautoir où, pour 500 grammes de morilles, poids net, on aura fait chauffer 50 grammes de beurre. Ajouter un filet de jus de citron ; assaisonner de sel, cuire, à couvert, 10 minutes.

Egoutter et éponger les morilles et les sauter à la poêle au beurre, ou, selon le goût, à l'huile.

Nota. — On peut aussi, les morilles étant parées et bien lavées, les faire sauter au beurre, sans les cuire préalablement, ainsi qu'il est dit ci-dessus.

Lorsqu'on les fait cuire ainsi, il ne faut pas supprimer l'eau

de végétation qu'elles ont rendue. Cette eau, après avoir été réduite, est ajoutée à la sauce d'accompagnement.

Œufs farcis Chimay.

Partager en deux, sur la longueur, des œufs durs. Retirer les jaunes, les broyer finement en leur ajoutant une quantité égale de duxelles sèches (Voir page 151) et un peu de persil haché.

Farcir les moitiés d'œufs avec cette composition, que l'on montera un peu en dôme. Les mettre dans un plat à gratin sur une couche de sauce Mornay (Voir page 33). Napper de sauce Mornay, saupoudrer de fromage râpé, arroser de beurre fondu. Gratiner au four très chaud.

Omelette aux morilles.

Faire l'omelette suivant la méthode habituelle. Avant de la doubler, la garnir avec des morilles préparées ainsi qu'il est dit ci-dessus.

Dresser l'omelette sur un plat long. Verser autour quelques cuillerées de jus de viande dans lequel on aura ajouté l'eau de végétation réduite des morilles.

Nota. — On peut aussi garnir l'omelette, une fois dressée sur le plat, en mettant les morilles dans une entaille faite sur le milieu de l'omelette.

On peut également préparer cette omelette de la façon suivante : mettre les morilles dans la poêle où l'on aura fait chauffer du beurre. Les assaisonner de sel et poivre, les faire sauter, verser les œufs battus dans la poêle, et faire l'omelette selon la méthode habituelle.

Oseille à la crème.

Faire fondre au beurre 1 kilo d'oseille (que l'on aura triée et bien lavée) détaillée en chiffonnade (c'est-à-dire en fines lanières). Lorsque l'oseille est bien fondue, lui ajouter 2 décilitres et demi de béchamelle. Assaisonner de sel et poivre. Bien mélanger. Cuire doucement pendant 15 minutes. Au dernier moment, lier de quelques cuillerées de crème fraîche épaisse.

Nota. — Ainsi préparée, l'oseille fournit une garniture excellente que l'on peut servir non seulement avec l'alose (au plat, au four, ou grillée), mais aussi avec des œufs mollets ou pochés, ou avec du veau braisé ou poêlé.

Oseille braisée. — La purée d'oseille se prépare ainsi :

Trier et laver l'oseille. La mettre dans une casserole où, pour 1 kilo d'oseille, on aura mis à bouillir 5 décilitres d'eau. Cuire 5 minutes. Egoutter l'oseille sur un tamis.

La mettre dans une casserole où l'on aura préparé un roux blond composé de 60 grammes de beurre et de 30 grammes de farine. Mouiller de 4 décilitres de bouillon de marmite : assaisonner de sel, d'un peu de sucre et d'une pointe de muscade râpée. Cuire au four, à couvert, pendant 2 heures.

Passer l'oseille au tamis. La remettre dans la casserole. La faire chauffer ; la lier de 6 jaunes d'œufs et de 3 œufs entiers battus et de 2 décilitres de crème. Au dernier moment ajouter 100 grammes de beurre.

Pommes en douillons.

Ou Douillons normands. (Voir Rabottes de pommes, page 93).

Pommes de terre rissolées au beurre.

Eplucher correctement des pommes nouvelles (lorsqu'elles sont fraîchement cueillies, il suffit, pour enlever la peau, de les frotter avec un torchon de toile forte).

Les laver, les éponger ; les cuire doucement au beurre, dans un sautoir. Les assaisonner de sel.

Nota. — On désigne habituellement ces pommes sous le nom de pommes château, cela, parce que on les sert surtout comme garniture du châteaubriant.

On prépare de la même manière les pommes de terre anciennes, tournées en grosses gousses.

Potage Cressonnière.

Etuver doucement au beurre une botte de cresson de fontaine (trié et lavé) ; mouiller d'un litre et demi de bouillon de

pot-au-feu. Ajouter 300 grammes de pommes de terre coupées en quartiers.

Passer au tamis fin. Remettre la purée dans la casserole nettoyée. La chauffer ; la mettre au point de consistance voulue en lui ajoutant soit du lait bouilli, soit du bouillon, et la beurrer. La passer à la passoire fine. Garnir de feuilles de cresson (mises dans le potage 5 minutes avant de le servir).

Potage au pourpier.

Se prépare, avec du pourpier, en place de cresson, comme le potage cressonnière.

Potage Saint-Germain.

Sous ce nom, on sert souvent une purée de pois cassés garnie de croûtons frits au beurre. Il y a là une entorse au principe. Le véritable Saint-Germain est une purée de pois frais, cuits à l'eau salée ou préparés à la française (sans petits oignons), diluée avec de la crème fraîche, beurrée et passée à l'étamine ou à la passoire fine.

On garnit cette purée de petits pois frais cuits à l'anglaise et de pluches de cerfeuil.

Poulet en casserole Monselet.

Farcir un poulet reine avec une farce faite de son foie haché et de farce fine de porc, additionnée de champignons hachés revenus au beurre, le tout bien assaisonné de sel, poivre, pointe d'épices.

Brider le poulet en entrée, c'est-à-dire les pattes rentrées dans la chair, le barder. Le mettre dans une casserole en terre où l'on aura fait chauffer 2 cuillerées de beurre. Faire partir sur le fourneau. Assaisonner ; cuire au four, à bonne chaleur.

Quinze minutes après, mettre dans la casserole 24 pommes de terre nouvelles, à moitié cuites au beurre, et 4 fonds d'artichauts, à moitié cuits au blanc (Voir, pour ce mode de cuisson, la recette des fonds d'artichauts à la moelle, page 107) escalopés. Achevez de cuire le tout ensemble.

Débrider le poulet, le remettre dans la casserole. Mettre par-dessus 12 lames de truffes. Arroser de quelques cuillerées de jus brun de veau lié.

Soufflé aux fruits.

Ce soufflé peut se préparer de deux façons différentes : 1° avec un appareil à la crème ; 2° avec un appareil aux fruits, ou du moins avec pulpe de fruits.

1° *L'appareil à la crème* se fait ainsi : Faites bouillir 1 décilitre ½ de lait additionné de 60 grammes de sucre et d'une très faible pincée de sel. Lier ce lait avec 30 grammes de fécule que vous aurez délayée sans grumeaux avec 2 cuillerées de lait froid. Cuisez 2 minutes, en remuant sans discontinuer avec une cuiller en bois (ce mélange parfumé à la vanille ou à tout autre parfum).

Ajoutez à cette crème, hors du feu, 3 jaunes d'œufs, 15 grammes de beurre, mélangez bien, et, au dernier moment, incorporez-lui 4 blancs d'œufs fouettés en neige ferme. Mélangez rapidement.

2° *L'appareil aux fruits* se fait ainsi : Dans un bassin en cuivre, cuisez 250 grammes de sucre *au cassé*, ajoutez à ce sucre 200 grammes de la pulpe du fruit désigné et recuisez-le jusqu'à ce qu'il soit *au boulet.* Incorporez à ce mélange 5 blancs d'œufs fouettés très fermes.

Confection du soufflé : Avec l'une ou l'autre des compositions indiquées ci-dessus garnissez aux trois quarts une timbale à soufflé beurrée et saupoudrée de sucre. Lorsque le soufflé comporte une garniture quelconque (fruits cuits au sirop coupés en morceaux, fraises, framboises, etc.), garnissez la timbale en superposant la garniture et la composition par couches.

Cuisez le soufflé au four, à chaleur modérée (de 20 à 30 minutes). Un peu avant de servir, saupoudrez le soufflé de sucre fin et faites glacer vivement. Servez le soufflé au sortir du four.

Soupe mille-fanti (Cuisine italienne).

1° Préparer 1 litre ½ de consommé selon la méthode habituelle.

Le passer, le dégraisser et le faire bouillir.

Jeter dedans, lorsqu'il est bouillant, l'appareil suivant préparé d'autre part comme il est dit ci-dessous.

2° Mettre 80 grammes de mie de pain fine fraîchement faite dans une terrine.

Ajouter 40 grammes de parmesan. Assaisonner de sel, de poivre et d'un peu de muscade râpée.

Délayer ce mélange avec 2 œufs battus comme pour omelette.

Nota. — Cette composition doit être versée peu à peu dans le consommé bouillant.

Bien mélanger avec le fouet. Laisser cuire, la casserole couverte, à faible ébullition pendant 5 minutes.

Au moment de verser la soupe dans la soupière, mélanger à nouveau en donnant quelques coups de fouet.

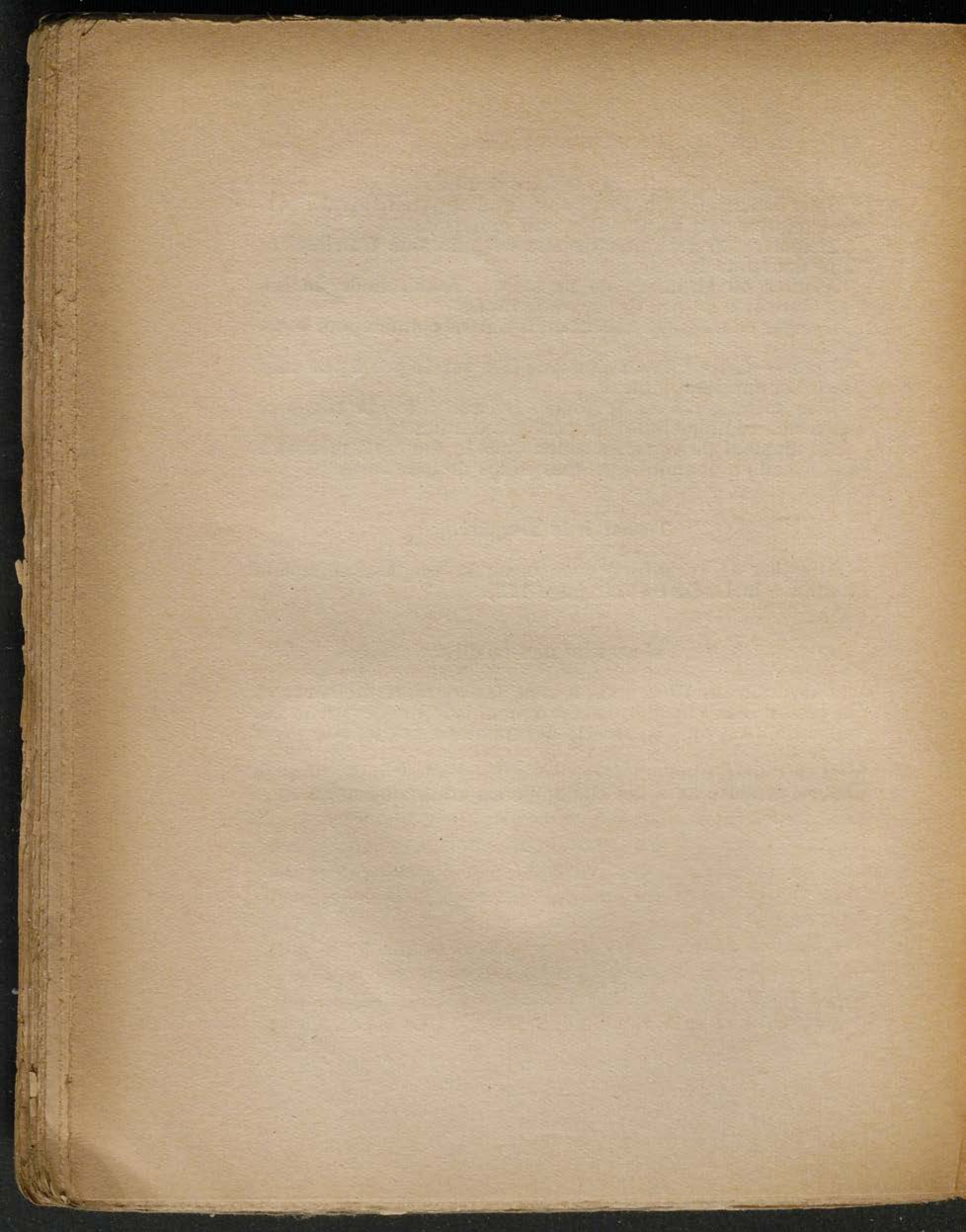
Turbot à la Dugléré.

Détailler le turbot en tronçons ; le préparer comme la barbue à la Dugléré (Voir page 128).

Vol-au-vent aux moules.

Garnir la croûte à vol-au-vent (au dernier moment, et la croûte bien chaude), avec un ragoût de moules préparées ainsi qu'il est dit à la recette des moules à la poulette (Voir page 30).

Les moules doivent être décoquillées et remises dans la sauce poulette avec des champignons cuits au beurre.





MAI

Mai, dit Grimod de la Reynière, est, par excellence, le mois conciliateur. Le mois de janvier, déclare le maître ès sciences gastronomiques, « peut seul disputer cette épithète au mois de mai, parce que, renfermant le Jour de l'An, il est l'époque de cette amnistie de convention sous l'égide de laquelle les parents divisés se reçoivent et les amis brouillés dînent ensemble ».

« Mais, fait remarquer Grimod de la Reynière, ces rapprochements tiennent plutôt à l'étiquette qu'à la nature. Aussi voit-on souvent les personnes qui se sont raccommodées à la Circoncision se trouver brouillées de nouveau avant le mercredi des Cendres. »

« Par contre, dit le célèbre gourmand, qui, de surcroît, était un philosophe, — n'a-t-il pas écrit les *Réflexions philosophiques sur le plaisir* ? — les rapatriages qui se font dans le mois de mai sont beaucoup plus sincères que les autres, parce que c'est ordinairement la nature qui en fait les premiers frais. Ils sont, par conséquent, aussi plus vifs et plus durables, car la politesse et le respect humain n'y ont presque jamais de part.

« Mai est donc le mois où les amants montrent le plus de tendresse, les maris le plus de ferveur et les parents le moins d'animosité. »

Mais Grimod de la Reynière, descendant de ces sommets

philosophiques, nous dit que, si mai marque le temps des réconciliations plus ou moins conjugales et des amitiés relativement solides, il joue aussi un rôle important en matière gastronomique. « C'est, nous dit-il, l'époque où l'appétit des gourmands se réveille et reprend, en quelque sorte, une nouvelle existence. »



Par « existence nouvelle de l'appétit des gourmands » — et constatons qu'une fois de plus Grimod emploie pour désigner les friands de bonnes choses, non pas le mot de « gourmet », mais bien celui de « gourmand » qui est de formation si française, — par « existence nouvelle » donc, Grimod de la Reynière entend dire certainement « régime alimentaire nouveau », ce qui est assez naturel puisque le mois de mai nous apporte un très grand nombre de mets nouveaux, issus du potager et du verger, et aussi maintes viandes terrestres légères, telles celles de l'agneau de lait, des poulets nouveaux, des tendres pigeonneaux ou des canetons grassouillets.

Sans doute, en cette période où triomphent tous les produits végétaux, les gourmands ne peuvent plus, ainsi qu'ils le faisaient durant les mois d'hiver, se régaler de la chair succulente du gibier, du foie gras et des truffes. Ils ne peuvent pas non plus, pour préfacer leur repas, gober des huîtres, puisque mai est le premier mois sans « r » de l'année, et cela, peut-être, les chagrine quelque peu.

Mais, par contre, que d'exquises choses nous dispense Comus à cette époque de l'année. En ce mois où la nature se renouvelle et où les jardins et les potagers se parent magnifiquement, il convient, cela pour obéir d'abord aux lois de l'hygiène — qui suivent toujours le rythme des

saisons — de composer les menus de mets frais et légers, mets venant, pour la majeure partie, du règne végétal.

Mais, disons-le tout de suite, aux gourmands mis en appétit par le renouveau de l'année, Grimod de la Reynière offre bien peu de choses friandes. En plus de quelques autres « harnois de gueule » « bienfaisants acolytes du mois de mai », qu'il ne désigne pas d'ailleurs nommément, le « père de la table » ne cite guère que les maquereaux, qui, dit-il, « sont un grand charme du mois de mai », que les pigeonneaux qui sont, à cette époque, « plus tendres et plus délicats », et, enfin, les petits pois qui, « pendant quatre mois de l'année, vont être les rois des entremets parisiens ».

Il est quelque peu mesquin, le menu que nous propose l'auteur du *Manuel des amphitryons*. Ce n'est pas, certes, qu'on ne puisse, avec, comme base, des maquereaux, des pigeonneaux et des petits pois « tout sucre », constituer un excellent déjeuner, à la condition, bien entendu, que tous ces mets soient bien accommodés, mais, vraiment, en cette saison, il est bien d'autres comestibles, et des plus savoureux.



En mai, nourrissez-vous donc, ô gourmands, de toutes les herbes, de tous les légumes, de tous les fruits, qu'aidée par les horticulteurs, nous donne Pomone. Ils sont nombreux ces végétaux, et tous excellents. Pour les rendre succulents et propres à plaire aux gourmands les plus raffinés, il faut peu de chose. Avec du bon beurre et de la bonne crème, un légume quel qu'il soit, devient un plat exquis.

En ce mois, on peut se régaler des dernières morilles de la saison, si bonnes, préparées à la crème, ou tout simplement sautées au beurre.

En mai triomphent les asperges. Après les « vertes de Lauris », voici les magnifiques « Argenteuil ». En mai, parmi tant d'autres végétaux délicieux, on peut savourer les choux marins, dits aussi choux de mai, que les Anglais désignent sous le nom de Sea kale, et que l'on prépare comme les asperges.

Et, comme tous ces végétaux bienfaisants, on peut les associer harmonieusement avec les viandes, les volailles de la saison : agneau de lait, poulets nouveaux, canetons, pigeonneaux ; comme, à cette époque de l'année, les sujets des eaux douces ou des eaux amères ne font pas défaut, et sont tous au point d'esculence voulu — en mai, on peut encore se régaler d'aloses — ; comme on peut enfin avoir, en plus des divers champignons de printemps, des morilles, ces cryptogames divins qui, en leurs alvéoles, recèlent tout le parfum de la forêt ; comme, déjà, commencent à paraître les fruits rouges, gorgés de vitamines, les bons gourmands peuvent se rassurer : mai ne leur réserve aucune déception. Tout comme durant les mois de froidure, ils sont certains de pouvoir faire bonne chère....



Les amateurs de bons fromages peuvent, en ce mois, se régaler aussi. Ils peuvent savourer toute la gamme des fromages à la crème. Ils ont en plus le Bondon, le Coulommiers, le Gournay, le Roquefort, le Neufchâtel et le Pont-l'Evêque.

GRANDS MENUS DE MAI

DÉJEUNER

Artichauts à la poivrade, Crevettes
Jambon de Bayonne, Concombres à la grecque
Alose étoffée à la mode de Cocherel
Poulet nouveau en casserole aux morilles
Petits pois à la française
Soufflé Palmyre

VINS

Batard Montrachet 1919
Château Ducru-Beau Caillou 1878
Pol Roger (*grand vin sec*)

DINER

Melon glacé
Potage Cressonnière
Barbue à la Dugléré
Côtelettes d'agneau à la Pascaline
Pigeonneau rôti
Asperges de Lauris sauce hollandaise
Fraises marquise

VINS

Frontignan 1898, *Berncastler Doctor* 1893
Corton 1885
Pommery et Greno 1911

RECETTES DES GRANDS MENUS DE MAI

Concombres à la grecque.

Détailler en quartiers deux concombres blancs ; parez ces quartiers en forme de grosses gousses ; mettez-les, au fur et à mesure, dans une cuisson bouillante préalablement préparée avec 4 décilitres d'eau, 1 décilitre d'huile, le jus de deux citrons, un bouquet garni composé de queues de persil, céleri, fenouil, thym et laurier ; ajoutez une douzaine de grains de coriandre et assaisonnez de sel et poivre.

Cuisez à vive ébullition, de dix à douze minutes. Retirez

le bouquet garni ; faites bien refroidir ; dressez en ravier ou dans une coupe en cristal.

Nota. — On peut préparer de la même façon différents légumes, tels que petits artichauts nouveaux (ou quartiers d'artichaut), tronçons de poireau, cœurs de céleri, topinambours, etc. Ce genre de hors-d'œuvre, que l'on doit servir glacé, est très apprécié.

Alose étoffée à la mode de Cocherel.

1° Garnissez intérieurement une alose de 1 kg. 500 (vidée, écaillée et bien assaisonnée) de la farce suivante :

Pilez au mortier de la chair de merlan (ou de colin) ; assaisonnez cette chair de sel, poivre et muscade râpée et ajoutez-lui, en la pilant (pour 300 grammes de chair), un blanc d'œuf cru. Passez cette farce au tamis fin ; travaillez-la à la spatule (sur glace si possible) en lui ajoutant 3 décilitres et demi de crème fraîche épaisse mise petit à petit ; additionnez cette farce de deux cuillerées de ciboulette hachée, blanchie et bien égouttée et d'une cuillerée de persil haché ;

2° Enveloppez l'alose dans de minces bardes de lard ; ficelez-la ; embrochez-la ; faites-la cuire devant un feu vif pendant quarante-cinq minutes environ. Quelques minutes avant de débrocher, enlevez les bardes de lard et faites colorer le poisson ;

3° Dressez l'alose dans un grand plat long ; entourez-la des garnitures suivantes, disposées par bouquets alternés : très petites pommes de terre nouvelles rissolées au beurre ; petits quartiers d'artichauts fortement blanchis, égouttés et étuvés au beurre ; petits oignons nouveaux glacés.

Servez à part le fonds de cuisson de la lèchefrite déglacé d'un verre de vin blanc sec, réduit, mouillé de 3 à 4 décilitres de crème, réduit et passé.

Poulets nouveaux en casserole aux morilles.

Farcissez deux poulets nouveaux d'une composition faite avec leurs foies hachés mélangés d'une quantité égale de jambon maigre haché et de 100 grammes de petites morilles passées au beurre, le tout bien assaisonné de sel et poivre.

Bridez les poulets et bardez-les ; mettez-les dans une casserole en terre, où, préalablement, vous aurez fait chauffer

trois cuillerées de beurre ; assaisonnez de sel et de poivre ; cuisez au four, à bonne chaleur et en arrosant souvent, pendant trente-cinq minutes environ.

Dix minutes avant de servir, mettez dans la casserole 600 grammes (poids net) de morilles (bien lavées et épongées) passées au beurre ; achevez de cuire le tout ensemble.

Au dernier moment, arrosez de quelques cuillerées de bon jus de viande. Servez dans la casserole où s'est effectuée la cuisson.

Petits pois à la française.

Mettez dans une casserole à rebords élevés un litre et demi de petits pois fraîchement écossés ; ajoutez une laitue détaillée en chiffonnade,douze petits oignons nouveaux,un bouquet garni composé de persil et cerfeuil, 100 grammes de beurre ; assaisonnez de sel et d'un peu de sucre en poudre ; mélangez bien ; mouillez de deux cuillerées d'eau ; cuisez doucement, à couvert, pendant quarante-cinq minutes. Au dernier moment, retirez le bouquet et ajoutez deux fortes cuillerées de beurre.

Dressez en légumier.

Soufflé à l'anisette, dit Palmyre.

1° Préparez d'abord une composition à soufflé à la vanille que vous ferez ainsi : Faites bouillir 2 décilitres de lait avec 75 grammes de sucre et une demi-gousse de vanille. Liez de 30 grammes de fécule délayée avec un peu de lait froid ; cuisez quelques instants en remuant bien, afin d'obtenir un appareil bien homogène.

Ajoutez, hors du feu, 25 grammes de beurre et quatre jaunes d'œufs ; complétez, au dernier moment, avec six blancs d'œufs fouettés en neige ferme ;

2° Dressez cette composition dans une timbale à soufflé beurrée et saupoudrée de sucre, en l'alternant par couches avec des biscuits à la cuiller bien imbibés à l'anisette.

Lissez bien la surface du soufflé ; cuisez au four, à chaleur modérée. Quelques instants avant de sortir le soufflé du four, saupoudrez-le de sucre glace et faites-le glacer vivement

Potage Cressonnière.

(Voir page 116.)

Barbue Dugléré.

1° Détaillez une barbue de 1 kg. 200 en six tronçons réguliers ; mettez ces tronçons dans un sautoir beurré tapissé d'oignon haché (fondu au beurre) et de trois tomates pelées, pressées, concassées ; ajoutez une pointe d'ail, deux cuillerées de persil concassé ; assaisonnez de sel et de poivre ; mouillez d'un verre de vin blanc sec.

Cuisez à couvert pendant dix-huit minutes.

Egouttez les morceaux de barbue ; dressez-les sur un grand plat long, en les replaçant en forme ; conservez au chaud ;

2° Réduisez le fonds de cuisson ; liez-le de deux cuillerées de velouté maigre ou, à défaut, d'une cuillerée de beurre manié (mélange de beurre et de farine) ; ajoutez 80 grammes de beurre ; mélangez bien. Versez cette sauce sur la barbue ; saupoudrez de persil haché.

Nota. — On peut préparer de la même façon toutes sortes de poissons et surtout de poissons plats tels que soles, turbots, limandes. En principe, tous les poissons apprêtés à la Dugléré doivent être détaillés en tronçon, mais on peut les laisser entiers, s'ils sont de petite taille.

Côtelettes d'agneau pascaline.

1° Panez à l'œuf et à la mie de pain (fraîchement passée) six côtelettes d'agneau ; faites-les sauter au beurre clarifié, mais seulement lorsque seront prêtes les garnitures suivantes :

2° Faites braiser à blanc douze noix de ris d'agneau ; panez à l'anglaise (trempées dans œuf battu et recouvertes de mie de pain fraîchement passée) douze petites escalopes de cervelle d'agneau (ces escalopes de cervelle seront également cuites en dernier lieu).

Préparez un ragoût de champignons à la crème, que vous ferez ainsi : passez au beurre 250 grammes de champignons de couche, laissés entiers s'ils sont de petite taille, escalopés chacun en trois ou quatre tranches s'ils sont gros; assaisonnez-les de sel, poivre et pointe de muscade ; mouillez-les de 2 décilitres et demi de sauce crème (béchamelle additionnée de crème fraîche réduite, beurrée, passée) ;

3° Les garnitures étant prêtes, faites cuire les côtelettes

d'agneau au beurre clarifié ; dressez-les en couronne sur un plat rond ; mettez autour, en les disposant par tas alternés, les escalopes de cervelle et les ris d'agneau braisés.

Mettez au milieu du plat les champignons à la crème ; versez autour du plat quelques cuillerées de bon jus réduit avec du vin de Madère et versez sur les côtelettes leur beurre de cuisson brûlant.

Nota. — Ce mode de préparation des côtelettes d'agneau est une transposition de ce que, anciennement, on désignait sous le nom de : « pascaline d'agneau », plat de grand style qui figure dans le répertoire de Carême et qui se faisait avec des têtes d'agneau, complétées, bien entendu, avec une infinité de garnitures.

Aux garnitures que nous indiquons ci-dessus on peut en ajouter d'autres, telles que fonds d'artichauts, truffes, crêtes et rognons de coq, etc.

Pigeonneau rôti.

Bardez le pigeonneau (en vidant le pigeonneau on laisse son foie dedans, ce foie n'ayant pas de fiel). Cuisez-le à la broche pendant 25 minutes ou, au four, pendant 20 minutes.

Servez avec le jus de cuisson déglacé de quelques cuillerées de bouillon, bouquets de cresson et moitiés de citron.

Asperges de Lauris sauce hollandaise.

Réunir les asperges, *bien épluchées* et lavées, en bottillons de 6 à 8 brins que l'on ficellera. Les plonger dans de l'eau bouillante salée, très abondante. Cuire de 18 à 20 minutes, à ébullition soutenue. Egoutter les asperges, les éponger sur un linge. Les dresser en corbeille sur plat spécial, ou sur serviette.

Servir avec sauce hollandaise à part (Voir page 163).

Fraises marquise.

1° Préparez une crème Chantilly, à laquelle vous ajouterez la moitié de son poids de purée de petites fraises.

Dressez cette crème dans une timbale en argent et sanglez-la dans la glace.

2° Au dernier moment, recouvrez cette crème avec des fraises de moyenne grosseur, que vous aurez fait macérer au kirsch et que vous aurez roulées dans du sucre.

PETITS MENUS DE MAI

DÉJEUNERS

Concombres, Cervelas,
Kilkis
Salade de tomates
Omelette aux fines herbes
Sauté d'agneau au currie
Asperges de Vineuil au
beurre fondu
Flan aux cerises

Saucisson de Lyon,
Artichauts vinaigrette
Thon mariné, olives noires
Merlan frit Colbert
Poulet sauté aux morilles
Petits pois à la française
Fruits rafraîchis au kirsch

(MAIGRE)

Saumon fumé, Radis
Concombres, Cèpes marinés
Œufs brouillés aux crevettes
Langouste grillée
Maître-d'hôtel
Haricots verts à la crème
Tartelettes aux fraises

Filets d'anchois aux
œufs durs, Crevettes
Saucisson d'Arles,
Fèves à la croque-au-sel
Raie au beurre noir
Côtelettes de mouton
Champvallon
Salade de légumes
Cerises flambées au kirsch

DINERS

Petite marmite
Daurade au plat
à l'échalote
Caneton aux navets
Salade
Carottes à la Vichy
Soufflé aux fraises

Coulis de tomates au tapioca
Filets de lotte ravigote
Selle d'agneau aux laitues
Salade
Asperges sauce hollandaise
Fraises à la crème

(MAIGRE)

Crème de poireaux
Croquettes d'œufs sauce
tomate
Cabillaud rôti
Salade
Soufflé aux épinards
Pêches Bourdaloue

Consommé printanier
Langouste au gratin
Contrefilet garni
de tomates farcies
Salade
Chou-fleur sauté au beurre
Ile flottante

(VÉGÉTARIEN)

Tomates, Salade de pommes
de terre, Radis, Concombres
Œufs en cocotte à l'estragon
Macaroni aux champignons
Haricots blancs au beurre
Pudding de riz

(VÉGÉTARIEN)

Potage crème d'avoine
Fritot de tomates
Subrics d'épinards
Salade
Chou-marin au beurre fondu
Compote de fruits

RECETTES DES PETITS MENUS DE MAI

Beurre Colbert.

Ajoutez à 100 grammes de beurre Maître-d'hôtel 1 cuillerée de glace de viande dissoute et une cuillerée à café d'estragon haché.

(Se sert avec poissons frits (panés) et, aussi, avec viandes grillées.)

Cabillaud rôti.

Faire mariner deux heures, avec huile, jus de citron, sel, poivre et épices, un morceau de cabillaud (pris dans le milieu du poisson) d'un kilo environ.

Embrocher ce cabillaud ; le ficeler solidement sur la broche. Le faire cuire devant un feu vif, en l'arrosant souvent pendant la cuisson (pour un morceau d'un kilo, compter environ 35 minutes). Débrocher le cabillaud, le dresser sur un plat long. L'entourer de demi-tranches de citron cannelées. Servir avec le jus de la lèchefrite déglacé d'un verre de vin blanc et d'un filet de jus de citron et additionnné de 2 cuillerées de beurre.

Caneton aux navets.

(En principe le caneton aux navets doit être braisé, et naturellement braisé avec sa garniture. On peut aussi faire poêler ce caneton et le servir avec un ragoût de navets glacés

dans lequel on l'aura mis à infuser quelques instants seulement avant de le servir.)

Faire colorer au beurre un caneton nantais bridé en entrée (ou un caneton de ferme dit « barboteur »). Retirer le caneton de la casserole, mettre dans la graisse 12 lardons maigres blanchis et égouttés et 12 petits oignons. Faire colorer ces articles. Les retirer de la casserole. Enlever la majeure partie de la graisse. Déglacer le fonds de cuisson d'un décilitre de vin blanc et mouiller de 4 décilitres de bon jus brun (à défaut de jus, que l'on n'a pas toujours en cuisine ménagère, opérer ainsi qu'il est dit ci-après). Faire bouillir ; remettre le caneton dans cette sauce. Ajouter un bouquet garni (composé de 2 branches de persil, d'un brin de thym, d'un quart de feuille de laurier),faire bien bouillir 15 minutes. Ajouter 400 grammes de navets très tendres tournés en grosses gousses, passés à la poêle au beurre, et saupoudrés d'un peu de sucre, afin de les faire colorer. Ajouter les petits oignons et les lardons. Achever de cuire le tout ensemble pendant 1 heure 1/4 environ, à très petite ébullition

Nota. — Si l'on n'a pas de jus brun (ou fonds de veau lié), opérer ainsi : le caneton, les lardons et les petits oignons étant revenus au beurre (ou à la graisse), faire légèrement blondir dans cette graisse une forte cuillerée de farine. Déglacer d'un décilitre de vin blanc et mouiller avec du bouillon de pot-au-feu. Bien mélanger. Faire bouillir quelques instants.

Carottes à la Vichy.

Mettre dans un sautoir 500 grammes de carottes très tendres émincées finement (blanchies si elles sont vieilles). Mouiller, à couvert, avec de l'eau de Vichy (ou eau ordinaire additionnée d'un peu de sels de Vichy). Ajoutez (par litre de mouillement) 50 grammes de beurre et 25 grammes de sucre, assaisonner d'un peu de sel. Cuire jusqu'à réduction complète du mouillement. A ce point de cuisson, les carottes doivent être parfaitement cuites et glacées. Dresser en timbale ; saupoudrer de persil haché.

Cerises flambées au kirsch dites Jubilée.

Cuisez dans du sirop de grosses cerises dénoyautées ;

les égoutter ; les mettre dans de petites timbales en métal ou en porcelaine allant au feu. Mettre dans chaque timbale une ou deux cuillerées du sirop de cuisson des cerises lié avec un peu d'arrow-root (fécule de manioc) et de gelée de groseilles et passé. Faire chauffer. Mettre dans chaque timbale une cuillerée de kirsch chauffé. Enflammer en servant.

Chou marin au beurre fondu.

Ce chou qui est très employé en Belgique et en Angleterre, où on le désigne sous le nom de « Sea kale », se prépare à la façon des asperges.

Après l'avoir paré et bien lavé, on le bottelle par 6 ou 8 pieds, et on le fait cuire à l'eau salée (de 20 à 30 minutes, selon la grosseur des tiges).

Servir comme les asperges avec, à part, beurre fondu, hollandaise ou sauce blanche.

Daurade au plat à l'échalote.

Mettre dans un plat long allant au feu, bien beurré et saupoudré de 2 cuillerées d'échalote finement hachée, une daurade (de 4 à 500 grammes) vidée, écaillée, lavée et assaissonnée intérieurement et extérieurement de sel et poivre. Mouiller de 2 décilitres de vin blanc et d'un filet de jus de citron. Cuire au four, en arrosant souvent. Au dernier moment, faire glacer au four.

Fritot de tomates.

Assaisonnez de sel, poivre et épices des quartiers de tomates fraîches (épépinées). Les arroser d'huile et d'un filet de jus de citron et les saupoudrer de persil haché. Faire macérer au frais 1 heure.

Au dernier moment, tremper les quartiers de tomates dans la pâte à frire légère, et les faire frire à l'huile brûlante.

Dresser en buisson sur serviette. Garnir de persil frit.

Haricots verts à la crème.

Cuire les haricots verts à l'eau salée. Les égoutter, les éponger. Les faire étuver au beurre. Les couvrir de crème fraîche épaisse (ou de sauce crème un peu claire). Assaisonner. Laisser mijoter quelques minutes.

Ile flottante.

Monter les unes sur les autres, de façon à le remettre en forme, un biscuit de Savoie détaillé en tranches minces, chaque tranche imbibée de kirsch et marasquin, masquée de marmelade d'abricots et parsemée de raisins de Corinthe et d'amandes hachées.

Masquer le biscuit de crème fouettée (Chantilly) parfumée à la vanille. Entourer de crème à la vanille, dite crème anglaise (Voir page 177). Parsemer le biscuit de raisins de Corinthe et de pistaches effilées.

Langouste au gratin.

Partager en deux, sur la longueur, une langouste cuite au court-bouillon et refroidie. Retirer la chair de chaque moitié. Escaloper les parties de queues en 6 ou 8 tranches ; détailler en dés le restant des chairs.

Lier ce salpicon (on nomme salpicon tout article détaillé en morceaux carrés plus ou moins gros, selon l'emploi final) avec de la sauce béchamelle bien crémeuse.

Mettre ce salpicon dans les moitiés de carapace. Sur ce salpicon, ranger les escalopes. Napper de sauce Mornay (béchamelle réduite avec crème, additionnée de fromage râpé, beurrée, passée).

Mettre les moitiés de langouste dans une plaque à mi-pleine d'eau chaude. Saupoudrer de parmesan râpé ; arroser de beurre fondu. Faire gratiner au four. Dresser sur serviette.

Nota. — Le salpicon de langouste peut être additionné de champignons en dés cuits au beurre et de truffes en dés. On peut également alterner les escalopes de langouste avec des lames de champignons et de truffes.

Merlan frit Colbert.

Fendre le poisson sur le dos, enlever l'arête centrale, assaisonner le poisson, le paner à l'œuf et à la mie de pain. Faire frire à grande friture brûlante.

Dresser sur plat chaud. Mettre dans le creux du poisson 2 fortes cuillerées de beurre Colbert (Voir page 131).

Pêches à la Bourdaloue.

Garnir de crème frangipane (Voir page 224) une croûte à flan (en pâte à foncer fine, Voir page 87) cuite à blanc.

Disposer sur cette crème (qui doit être assez consistante) 8 moitiés de pêches pochées au sirop, bien égouttées. Recouvrir de crème frangipane un peu plus claire. Saupoudrer de macarons écrasés, arroser d'un peu de beurre fondu. Faire glacer vivement au four.

Potage coulis de tomates au tapioca.

Faites fondre au beurre, sans le laisser trop colorer, 50 grammes d'oignons émincés. Ajouter 500 grammes de tomates épépinées, coupées en quartiers. Assaisonner de sel et poivre. Faire revenir quelques instants. Saupoudrer d'une ou deux cuillerées de farine. Cuire deux minutes, en remuant bien.

Mouiller de 2 litres de bouillon de pot-au-feu. Ajouter un petit bouquet garni (composé de 2 branches de persil, d'un brin de thym, d'un quart de feuille de laurier, et (si ce goût plaît) d'une petite gousse d'ail. Cuire 35 minutes. Passer au tamis fin. Remettre la purée dans la casserole. La diluer au point voulu avec du bouillon. Faire bouillir. Quelques minutes avant de servir, ajouter 4 ou 5 cuillerées de tapioca cuit dans du bouillon. Bien mélanger.

Raie au beurre noir.

Pocher la raie dans un court-bouillon composé d'eau salée et de vinaigre (2 décilitres de vinaigre et 12 grammes de sel

au litre). Egoutter, enlever la peau. Mettre le poisson sur un plat chaud.

Saupoudrer de câpres. Verser sur la raie, au dernier moment (pour 500 grammes de raie poids net), 100 grammes de beurre chauffé à la poêle jusqu'à ce qu'il devienne de couleur brune et dans lequel on aura ajouté, en fin de cuisson, 2 fortes cuillerées de feuilles de persil. Arrosez de 2 cuillerées de vinaigre, chauffé dans la poêle après que le beurre aura été versé sur la raie.

Sauté d'agneau au currie.

Faire revenir au beurre, avec 250 grammes d'oignon haché, 750 grammes d'agneau (épaule, collet, basses-côtes) détaillé en morceaux carrés (désossé ou non). Assaisonner de sel, poivre et d'une forte cuillerée de currie (condiment indien). Ajouter 2 tomates pelées, pressées, concassées. Saupoudrer de 2 cuillerées de farine. Faire cuire quelques instants ; mouiller avec du bouillon, en quantité suffisante pour bien recouvrir la viande. Ajouter un bouquet garni, un peu d'ail écrasé. Cuire à couvert 1 heure 1/4. Egoutter les morceaux d'agneau. Les mettre dans une casserole en terre. Verser dessus la sauce, que l'on aura fait réduire avec un peu de crème, et passée.

Faire mijoter pendant 30 minutes.

Servir avec riz à l'indienne à part (Voir page 89).

Soufflé aux épinards (au parmesan).

(Voir cette recette, page 94.)

Subrics d'épinards.

Lier, avec 1 œuf entier, 3 jaunes et deux décilitres de béchamelle serrée 500 grammes d'épinards (blanchis, égouttés, pressés et desséchés au beurre).

Mettre cette composition, cuillerée par cuillerée, dans une poêle où l'on aura fait chauffer du beurre. Retourner les subrics afin de les faire bien colorer de chaque côté.

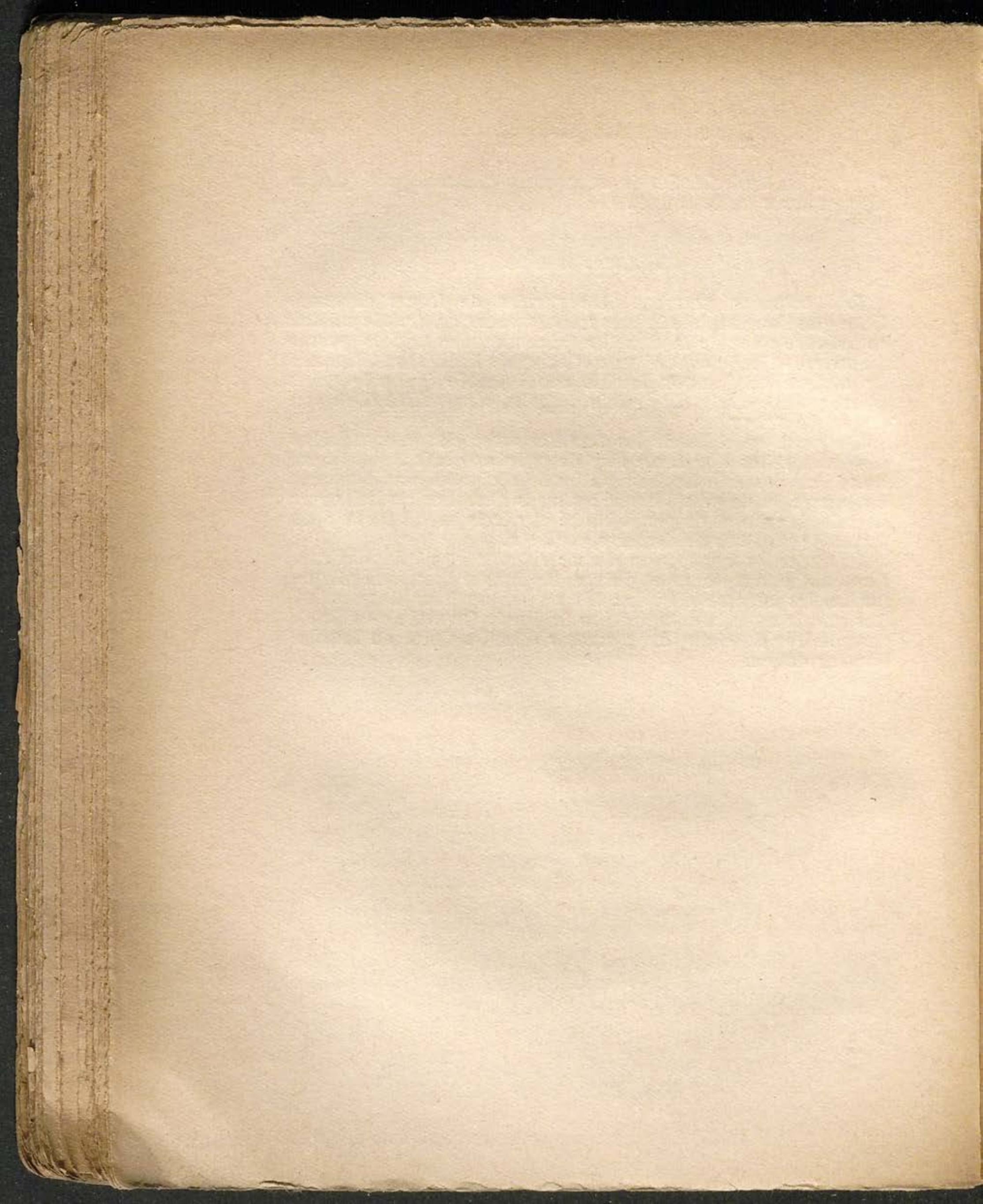
Dresser en timbale. Servir avec sauce crème à part (ou les napper avec cette sauce).

Tomates farcies.

Les tomates peuvent être garnies de farces diverses. Celle que l'on emploie le plus fréquemment en grande cuisine se prépare avec de la duxelles (champignons hachés passés au beurre et huile avec oignon et échalote hachés) additionnée de maigre de jambon haché, condimentée (selon le goût) d'une pointe d'ail, liée de mie de pain, et mouillée d'un peu de sauce tomate.

On peut aussi farcir les tomates avec des compositions diverses, telles que farce fine de porc ou chair à saucisses ; bœuf de desserte haché additionné d'oignon haché revenu au beurre et de persil haché ; d'œufs durs hachés mélangés de mie de pain et de persil haché et pétris avec beurre ; de farces de poissons de desserte, etc., etc.

Partager les tomates en deux ; enlever les pépins et l'eau. Les assaisonner de sel et poivre, les ranger dans une plaque huilée, les arroser d'huile ; les passer au four 5 minutes. Les garnir avec la composition indiquée (montée en dôme). Saupoudrer de chapelure ; arroser d'huile. Cuire au four, à chaleur douce.



JUIN

C'est à Comus, dieu qui, chez les Grecs, présidait aux plaisirs, et surtout à ceux de la table, qu'il faut consacrer ce mois, assurent les « pères de la table ».

« C'est le moins qu'on puisse faire, disent-ils, en plaçant ce mois sous le patronage de ce dieu de la jeunesse éternelle, puisque, chez les anciens, Juin était le mois consacré à la jeunesse. »

Juin n'est pas pourtant le mois des somptueux festins. Sans doute, à cette époque de l'année, les comestibles sont-ils abondants encore, et savoureux ; sans doute ce mois voit-il commencer le triomphe des fruits rouges : cerises, fraises, framboises, groseilles, et aussi celui des si délicats fruits à noyaux : pêches, brugnons, abricots ; sans doute, en ce mois, trouve-t-on toute la série des légumes verts, petits pois, haricots verts, asperges, artichauts, flageolets, mais toutes ces succulences végétales ne sauraient compenser, pour les gastronomes, la disparition de tous les sujets de plume et de poil, et non plus l'éclipse annuelle des truffes et des fois gras frais, ces joyaux de la cuisine.

Et ces gastronomes, en grignotant les juteuses cerises de Montmorency, ou en savourant des fraises à la chair parfumée, regrettent aussi les grasses huîtres de Marennes, ou celles plus sveltes, d'Ostende, et même celles dites « Portugaises » qui, en des temps plus heureux, préfaçaient si spirituellement leurs festins.

C'est qu'aux approches de l'été, « le cercle des jouissances charnelles se rétrécit — c'est Gastermann qui parle — et le gourmand, sage pupille de la nature, se réduit alors aux substances végétales ».

Au demeurant, si l'on en croit les physiologistes, cela est au mieux, et c'est la nature qui a raison en restreignant ainsi le nombre des comestibles chargés en osmazome.

Ce régime, plus végétal que carné, que nous impose la sage nature, convient admirablement, d'ailleurs, à nos estomacs quelque peu fatigués par les repas un peu trop chargés en substances nutritives de l'hiver. A cette époque de l'année, il convient que les gourmands fassent une cure de verdure et de fruits.

Au surplus, juin qui n'est pas un mois absolument déshérité au point de vue gastronomique, offre-t-il aux disciples de Comus maintes et maintes bonnes choses. Aussi trouve-t-on en ce mois, outre tous les poissons de mer et tous les crustacés, la série complète des poissons d'eau douce. C'est donc l'époque idéale pour se régaler de matelotes, meurettes et pochouses, de brochets à la crème et de truites au bleu.

Les hôtes de la volière sont au complet et leur chair est excellente.Les jeunes dindonneaux sont parfaits à la broche, les pigeonneaux sont exquis aux petits pois, et les canetons aux navets constituent un plat cher aux amateurs. Et, en juin, il y a aussi les jeunes poulardes et les pintades que l'on peut accommoder à la crème.

Si les viandes de boucherie n'ont pas, à cette époque de l'année, autant de qualités qu'elles en ont à la saison froide, elles n'en sont pas moins appréciables et les gourmets peuvent se régaler d'excellents « entrecôtes à la Bercy », ou de « selles de mouton à la broche », ou encore de « fricandeaux aux légumes ».

Les légumes herbacés, ou autres, abondent en juin, et aussi les fruits.

En juin ne manquent pas aussi les bons fromages. Les amateurs peuvent se régaler — en les arrosant, bien entendu, de quelque beau vin rouge de Bourgogne — de Coulommiers, de Neufchâtel, de Pont-l'Evêque, de Port-Salut, de Bondon, de Gournay, de Roquefort, et, naturellement, des exquis fromages à la crème fraîche.

GRANDS MENUS DE JUIN

DÉJEUNER

Melon Cantaloup glacé
Petits maquereaux marinés, Poitrine d'oie fumée
Truite de rivière à la meunière
Tournedos à la moelle sur fonds d'artichauts
Pommes de terre persillées
Terrine de foie gras aux truffes (conserve)
Asperges d'Argenteuil (froides) sauce ravigote
Abricots gratinés à l'ancienne

VINS

Xerès Amontillado
Chablis moutonne
Corton 1917

DINER

Consommé de volaille à la royale
Mitan de Saumon à la béarnaise
garni de pommes de terre noisettes
Selle de mouton aux champignons farcis
Poulet nouveau à la broche
Cœurs de romaine à la niçoise
Asperges d'Argenteuil sauce mousseline
Bordure de cerises Brillat-Savarin

VINS

Meursault, Hospices de Beaune 1912
La Tour Haut-Brion 1921
Richebourg 1911
Heidsieck dry Monopole (brut)

RECETTES DES GRANDS MENUS DE JUIN

Maquereaux marinés (Hors-d'œuvre froid).

Dans une plaque huilée, mettez 12 maquereaux choisis très petits, assaisonnés de sel et poivre.

Couvrez-les du court-bouillon suivant que vous aurez préparé d'avance et fait refroidir :

Faites fondre avec 3 cuillerées d'huile, sans les faire colorer, 6 petits oignons détaillés en rouelles minces. Mouillez de 3 décilitres de vin blanc et du jus pressé et passé d'un citron. Ajoutez un bouquet garni composé de fenouil, branches de persil, thym, laurier et une petite gousse d'ail ; assaisonnez de sel et poivre et de 10 grains de coriandre. Cuisez à bonne ébullition 10 minutes.

Cuisez les maquereaux dans ce court-bouillon pendant 10 minutes. Faites refroidir dans la marinade (retirez le bouquet garni).

Nota. — De la même façon, on peut préparer toutes sortes de menus poissons, tels que : Eperlans, Rougets, Sardines fraîches, Truites de rivière, Bars, etc.

On peut diversifier ces apprêts en condimentant différemment le court-bouillon (currie, paprika, purée de tomates, etc.).

Ce hors-d'œuvre (que l'on doit servir très froid) peut se conserver plusieurs jours.

Truite de rivière à la meunière.

Assaisonnez les truites de sel et de poivre, intérieurement et extérieurement. Farinez-les. Faites-les cuire au beurre, dans une poêle, en les dorant bien de chaque côté.

Dressez-les sur un plat long ; exprimez dessus le jus d'un citron ; saupoudrez-les de persil haché (haché au moment). Versez dessus le beurre de cuisson auquel vous aurez ajouté un peu de beurre frais, et que vous aurez fait bien chauffer.

Nota. — Ceci est le mode de préparation exact — et bien simple, on le voit — des truites ou autres poissons cuits à la meunière. On complique trop souvent, et de façon abusive,

cet apprêt, en lui ajoutant, soit de la glace de viande dissoute, soit en « décorant » le plat avec des demi-tranches de citron, des rondelles de radis, etc.

Tournedos à la moelle sur fonds d'artichauts.

Faites sauter au beurre les tournedos (petites tranches rondes de filet de bœuf de 80 grammes environ), assaisonnés de sel et poivre.

Egouttez-les. Dressez-les chacun sur un fonds d'artichaut étuvé au beurre.

Déglacez le fonds de cuisson des tournedos de vin blanc et finissez la sauce ainsi qu'il est dit à la recette de la sauce moelle (Voir page 107). Mettez sur chaque tournedos 2 lames de moelle de bœuf pochées à l'eau salée et égouttées. Nappez avec la sauce moelle.

Pommes de terre persillées.

Cuisez à l'eau salée (ou à la vapeur) des pommes de terre tournées en gousses régulières.

Egouttez-les ; mettez-les dans une casserole, où, pour 500 grammes de pommes (poids net), vous aurez fait fondre 100 grammes de beurre. Roulez les pommes dans ce beurre. Saupoudrez de persil fraîchement haché. Dressez en légumier.

Sauce ravigote (froide).

Cette sauce n'est autre qu'une sauce vinaigrette ordinaire (mélange d'huile, vinaigre, sel et poivre) additionnée (pour 2 décilitres et demi) d'une cuillerée et demi de câpres, de 20 grammes de persil, de 15 grammes de cerfeuil, estragon et ciboulette hachée. On peut aussi ajouter un petit oignon haché. (Se sert avec œufs froids, poissons ou légumes.)

Abricots gratinés à l'ancienne.

Faites pocher légèrement dans du sirop vanillé des gros abricots, partagés par moitiés.

Egouttez-les, dressez-les sur une abaisse de génoise (Voir page 86) imbibée au rhum et masquée d'une couche de marmelade de pommes.

Saupoudrez d'amandes hachées et de sucre. Arrosez d'un peu de beurre fondu. Faites gratiner au four.

Servez avec de la sauce abricot.

Consommé de volaille à la Royale.

Le seul mot « Consommé » semble bien indiquer que la préparation qu'il désigne doit être portée au plus haut point de perfection.

Il convient donc, pour faire un « Consommé », de préparer, en premier lieu, un bouillon succulent, avec ou sans volaille (bien entendu, on peut, en cuisine ménagère, remplacer la poule, dans ce pot-au-feu, par une quantité équivalente d'abatis de volaille *rigoureusement frais*) et ensuite clarifier ce bouillon qui, nous le répétons, doit être extrêmement sapide, et puis de *clarifier* ce bouillon en opérant de la façon suivante :

Clarification du bouillon ou consommé.

Mettez dans une casserole à rebords élevés et à fond plat 8 abatis de volaille hachés (et si vous en avez, des carcasses de poulets rôtis). Ajoutez 750 gr. de viande maigre de bœuf hachée, 75 grammes de carottes et 90 grammes de poireaux détaillés en menus morceaux et 2 blancs d'œufs.

Travaillez tous ces éléments au fouet. Mouillez de 2 litres et demi de bouillon de pot-au-feu (passé et refroidi). Faites bouillir, sur le feu, en travaillant au fouet. Lorsque l'ébullition est prise, mettez la casserole sur le coin du fourneau, et cuisez, à ébullition presque imperceptible, pendant 1 heure et demie.

Passez le consommé à la serviette (la serviette mouillée à l'eau froide et pressée).

Royale pour garniture de potage.

(Voir cette recette, page 15.)

Mitan de saumon à la béarnaise.

(Sous le nom de « mitan » on entend un tronçon de saumon pris dans le milieu du poisson.)

Assaisonnez le tronçon de saumon de sel et poivre. Mettez-le dans un sautoir où vous aurez fait chauffer du beurre. Faites partir sur le fourneau. Cuisez le saumon au four, en l'arrosant souvent avec le beurre de cuisson.

Dressez-le sur un grand plat long. Arrosez-le de son fonds de cuisson, déglacé avec du vin blanc. Garnissez-le de pommes de terre noisettes et de bouquets de persil frit. Mettez sur les bords du plat une garniture de demi-tranches de citron cannelées. Servez avec une sauce béarnaise à part (Voir page 16).

Pommes de terre noisettes.

Levez à la cuillère ronde, sur de grosses pommes de terre de Hollande, des petites pommes en forme de boules.

Cuisez ces pommes au beurre frais, en les faisant bien dorer et en les conservant très moelleuses.

Nota. — Ces pommes de terre roulées dans de la glace de viande dissoute prennent le nom de pommes à la parisienne. On les emploie comme garniture de petites pièces de boucherie.

Selle de mouton aux champignons farcis.

Parez la selle ; pratiquez de légères incisions sur la graisse qui la recouvre. Assaisonnez-la intérieurement et ficelez-la.

Badigeonnez-la de beurre ou de graisse, assaisonnez-la, et faites-la cuire au four, à douce chaleur, en comptant de 12 à 15 minutes au kilo.

Déficelez la selle. Dressez-la sur un grand plat long. Entourez-la avec la garniture indiquée. Servez avec le jus de cuisson de la plaque déglacé d'un peu de vin blanc et mouillé de quelques cuillerées de jus brun lié.

Champignons farcis.

C'est surtout le champignon de couche, dit « champignon de Paris », qu'on prépare ainsi. Généralement, on emploie,

pour farcir les champignons, de la duxelles liée, additionnée de mie de pain. Pour faire cette duxell s, on utilise les queues et pelures des champignons en traitement.

On peut aussi farcir les champignons avec des compositions diverses telles que farce fine de porc, farce de volaille, salpicons divers, purées de viandes, de poissons, de légumes et autres appareils.

Préparation : Rognez la partie terreuse de 12 gros champignons de couche. Lavez-les avec soin. Enlevez les queues. Avec ces queues, préparez de la duxelles (Voir page 151).

Assaisonnez les champignons de sel et poivre ; mettez-les dans un plat allant au feu huilé (ou beurré), cuisez-les 6 à 8 minutes au four.

Remplissez-les avec la farce indiquée, en montant bien cette farce en dôme ; saupoudrez de chapelure, arrosez d'huile (ou de beurre fondu). Faites gratiner doucement au four.

Sauce mousseline.

Ajoutez au dernier moment, à 4 décilitres de sauce hollandaise, 4 ou 5 cuillerées de crème fouettée. Mélangez rapidement et servez aussitôt.

Bordure de cerises Brillat-Savarin.

Ayez un savarin rond (en forme de couronne) trempé au sirop et parfumé au kirsch.

1° Faites cuire ainsi 500 grammes de cerises, dénoyautées (poids net).

Mettez-les dans un plat allant au feu. Saupoudrez-les de 100 grammes de sucre. Cuisez-les au four, à chaleur douce. (Cuites de cette façon, dans leur propre jus, les cerises sont plus savoureuses que pochées au sirop.) Faites bien refroidir les cerises.

2° Préparez de la crème Chantilly parfumée à la vanille.

3° Mettez le savarin dans un grand plat rond. Dressez les cerises dans le milieu du gâteau. Recouvrez avec la crème Chantilly que vous lisserez en dôme. Décorez avec de grosses cerises.

PETITS MENUS DE JUIN

DÉJEUNERS

Melon glacé
Artichauts poivrade
Andouille, Kilkis
Omelette aux courgettes
Côtelette de mouton grillée
Gratin de pommes à la dauphinoise
Pêches rafraîchies aux framboises

Concombres, Radis roses
Jambonneau
Mortadelle, Sardines à l'huile
Rouget grillé sur duxelles
Escalope de veau au paprika
Epinards en feuilles au beurre
Fraises à la Condé

(MAIGRE)

Filets de harengs, Olives
Cèpes marinés
Crevettes roses
Œufs brouillés aux tomates
Daurade grillée beurre d'anchois
Asperges sauce Hollandaise
Croûte aux cerises

Melon glacé
Thon mariné
Saucisson de Lyon
Quenelles de merlan au vin blanc
Entrecôte à la bordelaise
Pommes Pont-Neuf
Fruits rafraîchis au kirsch et marasquin

DINERS

Consommé au vermicelle
Barbue sauce hollandaise
Poulet en casserole à la paysanne
Salade de laitues
Petits pois à la française
Soufflé aux fruits

Saint-Germain
Truite de rivière au bleu
Pigeon rôti
Salade de romaine
Haricots verts à la crème
Glace aux fraises

(MAIGRE)

Parmentier aux croûtons
Mayonnaise de langouste
Pain de carottes à la crème
Salade de cresson alénoès
Gratin de courgettes et de tomates
Cerises flambées au kirsch

Soupe normande
Filets de merlans à la provençale
Pintade en casserole
Salade de laitues
Concombres gratinés au parmesan
Choux à la crème Chantilly

(VÉGÉTARIEN)

Salade d'épinards
Cœur de poireaux à la grecque
Concombres, Olives vertes
Œufs en cocotte à l'estragon
Macaroni au gratin
Haricots panachés au beurre
Fraises à la crème

(VÉGÉTARIEN)

Potage santé
Œufs mollets glacés à la tomate
Soufflé au fromage
Salade de haricots verts
Courgettes aux fines herbes
Compote d'abricots

RECETTES DES PETITS MENUS DE JUIN

Barbue sauce hollandaise.

Entière ou en tronçons. La mettre dans la turbotière. La couvrir d'eau mélangée d'un tiers de lait. Assaisonner de sel à la proportion de 12 grammes au litre. Sitôt l'ébullition prise, écumer, cuire à couvert, sur le coin du fourneau, à raison de 16 minutes au kilo.

Dresser sur plat recouvert d'une serviette. Garnir de persil frais. Servir avec sauce hollandaise et pommes nature (cuites à l'eau salée ou à la vapeur à part) (Voir Sauce hollandaise, page 163).

Cèpes marinés (hors-d'œuvre).

Parer et laver 500 grammes de cèpes choisis de petite taille. Les diviser en quartiers s'ils sont trop gros. Les plonger dans la marinade suivante, bouillante :

Marinade pour cèpes et autres champignons : Faites bouillir pendant 10 minutes 3 décilitres d'eau avec le jus d'un citron, 1 décilitre d'huile d'olive, une petite gousse d'ail broyée, 6 grains de poivre, 6 grains de coriandre, du sel, un bouquet garni composé de fenouil, persil, thym et laurier. Cuire les cèpes dans cette marinade de 6 à 8 minutes. Faire refroidir dans la cuisson. Servir bien frais.

Nota. — Ainsi préparés, les cèpes peuvent se conserver plusieurs jours. On peut remplacer le jus de citron par du vinaigre.

Concombres en salade.

Il convient, lorsqu'on prépare des concombres frais en salade, de ne pas les assaisonner trop longtemps à l'avance. En procédant ainsi, on risque d'avoir des concombres trop ramollis et de couleur noirâtre, et qui sont loin de valoir ceux fraîchement assaisonnés, et surtout peu dégorgés au sel.

Peler et épépiner un concombre (les concombres verts dits « anglais » sont les meilleurs). Les émincer. Les mettre sur un linge ; les assaisonner de sel. Les faire dégorger une heure environ.

Les bien éponger ; les assaisonner, au dernier moment, de poivre fraîchement moulu, d'huile et de vinaigre, et les saupoudrer de cerfeuil concassé.

Dresser en ravier ; servir très frais.

Concombres gratinés au parmesan.

Ranger dans un plat à gratin beurré et saupoudré de parmesan râpé 2 concombres blancs, pelés, divisés en quartiers (les semences enlevées) et étuvés au beurre. Saupoudrer de parmesan râpé. Verser sur les concombres le fonds de cuisson. Gratiner doucement au four.

Nota. — On peut préparer de la même façon les *aubergines, les courgettes* (pelées, détaillées en tranches et étuvées au beurre ; les *choux de Bruxelles* (cuits à l'eau salée et passés au beurre ; les *choux-fleurs* (comme les choux de Bruxelles), les *fonds d'artichauts* (parés, cuits au blanc, étuvés au beurre), le *céleri-rave* (divisé en quartiers, étuvé au beurre) ; le *cerfeuil tubéreux* (étuvé au beurre), les *endives* (braisées), les *laitues* (braisées), les *salsifis* (cuits dans un blanc, égouttés, passés au beurre ; les *topinambours* (cuits au beurre).

Compote d'abricots (et de fruits divers).

Fendre les abricots en deux, enlever les noyaux (dont on retirera l'amande que l'on mondera). Mettre les abricots dans un sirop léger (parfumé à la vanille ou non). Faire pocher 6 à 8 minutes. Faire refroidir dans le sirop.

Dresser les moitiés d'abricots sur un compotier. Mettre sur chacune une demi-amande. Arroser avec le sirop.

Nota.— On prépare de la même façon les compotes d'*ananas* (pelé, détaillé en tranches) ; de *bananes* (pelées) ; de *cerises* (dénoyautées, cuites dans un sirop plus forcé en sucre) ; de *fraises* (dressées en compotier, arrosées de sirop bouillant) ; de *pêches* (entières ou partagées en moitiés et pelées) ; de *poires* (entières, si elles sont petites, en moitiés ou en quartiers si elles sont grosses, et épépinées) ; de *pommes* (en moitiés ou en quartiers) ; de *prunes* (entières) ; de *rhubarbe* (la tige pelée, coupée en tronçons de 6 centimètres). Cuire dans un sirop très fort et très court.

Côtelettes de mouton grillées.

C'est sur le carré que doivent être prises les côtelettes de mouton. Celles qui sont prises sur la demi-selle sont désignées sous le nom de « mutton-chops ». Après les avoir parées et aplaties légèrement, badigeonnez les côtelettes (ou les mutton-chops, ces derniers maintenus en forme par une brochette), les assaisonner et les faire cuire sur le gril (à charbonille de bois) à feu vif. Dresser sur plat rond ; garnir de cresson.

Courgettes sautées aux fines herbes.

Détailler en rondelles pas trop minces 3 courgettes pelées. Assaisonner les rondelles de sel fin et les faire sauter à la poêle, au beurre. Les faire bien dorer. Saupoudrer de persil haché. Dresser en légumier.

Nota. — Habituellement, on fait dégorger légèrement au sel, et on passe dans la farine les tranches de courgettes et aussi celles d'aubergines, devant être sautées. Nous déconseillons ce système. Les courgettes et aubergines sautées à l'huile ou au beurre cuisent parfaitement mises telles quelles dans la poêle.

Croûte aux cerises.

Dans du savarin rassis (et non trempé), détailler des tranches de même dimension. Mettre ces tranches sur une plaque, les saupoudrer de sucre et les faire colorer au four.

Dresser ces tranches en couronne sur un plat rond, après les avoir masquées, sur un côté, d'un peu de marmelade d'abricots.

Garnir le milieu du plat avec des cerises dénoyautées, cuites au sirop et bien égouttées. Décorer le dessus de la bordure avec des fruits confits et des moitiés d'amandes.

Faire chauffer la croûte au four. Arroser les cerises de marmelade d'abricots (ou de cerises) diluée à chaud avec un peu de sirop de cuisson des cerises, parfumée au kirsch et passée ; servir avec le restant de cette sauce à part.

Nota. — De la même façon on prépare les croûtes à toutes sortes de fruits.

On peut, pour certaines croûtes, alterner les tranches de savarin avec des tranches d'ananas pochés au sirop.

Daurade grillée au beurre d'anchois.

Ecailler et vider une daurade (de 6 à 700 grammes), la laver, l'éponger ; la ciseler peu profondément sur le dos, des deux côtés ; l'assaisonner de sel et poivre. La badigeonner d'huile. Faire cuire sur le gril, sur feu modéré.

Dresser la daurade sur un plat long bien chaud ; la recouvrir de beurre d'anchois mi-fondu (ou servir ce beurre à part. (Voir recette du Beurre d'anchois, page 53.)

Nota. — Sous le nom de daurade (ou dorade) on offre souvent, sur les marchés parisiens, un poisson dont la qualité est bien moindre, le Pagel, dit aussi Pageau. La vrai daurade, qui se reconnaît à la bande d'or très brillante qui forme une sorte de croissant entre ses deux yeux, est un poisson à la chair très délicate.

Duxelles.

Faire revenir dans moitié huile et moitié beurre, sans le laisser colorer, 50 grammes d'oignon haché finement. Lorsque cet oignon est cuit, ajoutez-lui une petite cuillerée d'échalote hachée. Faites revenir quelques instants. Ajouter 250 grammes de queues et parures de champignons (champignons de couche ou autres) hachées et bien pressées afin d'en extraire l'eau de végétation. Assaisonner de sel et poivre. Faire revenir 5 à 6 minutes, en plein feu, en remuant avec la cuillère de bois. Mouiller d'un demi-décilitre de vin blanc ; faire réduire ; ajouter une pincée de persil haché.

Duxelles liée pour légumes farcis: A 100 grammes de duxelles préparée ainsi qu'il est dit ci-dessus, ajoutez (sur le feu) 1 décilitre de jus de veau lié et 2 cuillerées de purée de tomate.

Suivant le goût, condimenter d'un pointe d'ail. Ajouter 25 grammes de mie de pain fraîchement passée. Faire cuire quelques instants en mélangeant bien. Ajouter une pincée de persil haché.

Entrecôte grillé à la bordelaise.

Sous ce nom, on sert le plus souvent, non pas comme son nom semble l'indiquer, une tranche prise entre les deux côtes du bœuf, mais bien détaillée dans le contre ou faux-filet.

Pour l'entrecôte, le badigeonner de beurre fondu, l'assaisonner de sel fin.

Le cuire sur le gril, sur feu assez vif.

Dresser l'entrecôte sur un plat long chauffé ; le garnir de lames de moelle de bœuf pochées à l'eau salée, bien égouttées. Servir avec sauce bordelaise à part.

Nota. — Cette façon de préparer l'entrecôte à la bordelaise est celle employée dans les restaurants parisiens, mais non pas celle en usage à Bordeaux. Là, l'entrecôte étant grillé, on le recouvre de beurre maître-d'hôtel mélangé d'échalote hachée et de dés de moelle pochés à l'eau salée et égouttés.

Epinards en feuilles (ou en branches) au beurre.

Trier les épinards ; enlever les tiges ; les laver à plusieurs eaux. Les cuire 6 à 8 minutes, à vive ébullition, dans de l'eau bouillante salée, abondante.

Egoutter les épinards ; les éponger ; les mettre dans une sauteuse où l'on aura fait chauffer du beurre. Assaisonner, mélanger avec précaution.

Nota. — On peut aussi préparer les épinards en feuilles au beurre noisette, ou à la crème.

Escalopes de veau au paprika.

Les escalopes se prennent, soit sur la noix, ou sur la sous-noix de veau, soit sur le filet, ou enfin sur le carré de veau.

Ces dernières sont les plus délicates et, de plus, sont celles que l'on obtient de forme la plus régulière.

Les parer, les aplatir légèrement ; les assaisonner de sel et paprika (poivre rouge de Hongrie) et les faire sauter au beurre, dans un sautoir. Lorsqu'elles sont presque cuites, mettre dans le sautoir (pour 6 escalopes de 90 grammes pièce) 3 cuillerées d'oignon haché, que, préalablement, on aura fait fondre au beurre.

Egoutter les escalopes ; les dresser chacune sur un croûton rond frit au beurre. Les napper de la sauce suivante : *Sauce paprika* : Déglacer le fonds de cuisson des escalopes avec 1 décilitre de vin blanc. Mouiller de 3 décilitres de crème fraîche épaisse. Assaisonner d'un peu de paprika. Faire bouillir 6 à 8 minutes. Ajouter, hors du feu, 2 ou 3 cuillerées de beurre et quelques gouttes de jus de citron ; passer à la passoire fine.

Nota. — Les escalopes de veau (ou autres menues pièces de boucherie) au paprika peuvent être garnies diversement. On peut les garnir avec des champignons que l'on fait cuire avec, avec des pommes de terre rissolées au beurre, ou enfin avec des légumes verts divers cuits à l'eau et liés au beurre.

Farce de poisson à la panade frangipane.

Proceder ainsi qu'il est dit pour la *farce de brochet à la crème* en ajoutant à la chair de poisson 200 grammes de panade, (Voir cette recette page 159).

Filets de merlans à la provençale.

Dans un plat long allant au four, tapissé de 3 tomates, pelées, pressées, hachées et revenues avec huile et un peu d'oignon haché, condimentées d'une pointe d'ail et assaisonnées, ranger les filets, levés à cru, de 3 merlans, assaisonnés de sel et poivre. Sur ces filets de merlans mettre de la fondue de tomates préparée ainsi qu'il est dit ci-dessous. Saupoudrer de chapelure ; arroser d'un peu d'huile. Cuire au four de 10 à 12 minutes. Saupoudrer de persil haché.

Nota. — On peut préparer de la même façon toutes sortes de poissons entiers, lorsqu'ils sont de petite taille, ou détaillés en tranches ou levés en filets.

Fondue de tomates dite à la portugaise.

Faire fondre à l'huile (ou au beurre), sans le faire trop colorer, 50 grammes d'oignons haché. Ajouter 4 tomates, pelées, épépinées, hachées grossièrement. Assaisonner de sel et poivre ; condimenter d'un peu d'ail écrasé. Cuire jusqu'à évaporation complète de l'eau de végétation des tomates.

Nota. — La « portugaise », car c'est sous ce nom qu'on désigne cet apprêt, s'emploie soit pour garnir les œufs sur le plat, brouillés, omelettes), soit pour accompagner de menues pièces de boucherie sautées, des poissons ou des volailles.

Fraises à la Condé (froides).

Equeuter de grosses fraises ; les sucrer, les arroser de kirsch, les faire macérer au frais pendant une heure. Les dresser en pyramide, au milieu d'une bordure de riz (dans un moule à bordure).

Décorer le dessus de la bordure avec cerises demi-sucre losanges d'angélique, moitiés d'amandes fraîches.

Servir bien frais avec sauce à la fraise parfumée au kirsch, à part.

Fruits rafraîchis aux liqueurs diverses.

Mettre dans une grande coupe en cristal (ou dans une timbale en argent) incrustée dans de la glace pilée, en les mélangeant, des fruits de saison entiers, ou selon leur nature, détaillés en tranches ou en quartiers (fraises, framboises, cerises dénoyautées, abricots, pêches, prunes, groseilles, grains de raisins, poires, pommes, amandes, etc.) Arroser de sirop à 30° ou saupoudrer chaque couche de fruits de sucre en poudre. Ajouter du kirsch, du marasquin ou autres liqueurs.

Faire macérer (dans la glace) pendant 2 heures.

Fumet (ou fonds) de poisson.

(Ce fumet, qui est employé pour mouiller les poissons pochés ou braisés, se prépare avec les arêtes et parures des

poissons en traitement, lorsque ces derniers sont levés en filets.)

Préparation : Mettre dans une casserole 200 grammes d'arêtes et parures de poissons cassées en menus morceaux. Ajouter 25 grammes d'oignon émincé, 2 branches de persil, un brin de thym, un quart de feuille de laurier, le jus d'un demi-citron, et une pincée de sel.

Mouiller de 3 décilitres de vin blanc sec et d'autant d'eau (ou mouiller complètement avec du vin blanc).

Faire cuire 25 minutes à bonne ébullition. Passer à la passoire fine.

Nota. — Lorsque l'on en a, on peut ajouter au fumet des queues et pelures de champignons frais.

Gratin de courgettes et de tomates.

Mettre dans un plat à gratin, en les alternant, 2 courgettes pelées, détaillées en tranches, assaisonnées et sautées à l'huile et 3 tomates partagées par moitiés, pressées, assaisonnées et également passées à l'huile. Saupoudrer de chapelure ; faire gratiner doucement au four.

Nota. — On peut condimenter ce gratin avec ail et persil hachés. Il est alors dit « à la provençale ».

Gratin de pommes à la dauphinoise.

1° Mettre dans une terrine 750 grammes de pommes de terre émincées à cru. Assaisonner de sel poivre fraîchement moulu, pointe de muscade râpée. Mouiller de 3 décilitres de lait, ajouter 100 grammes de gruyère râpé. Bien mélanger.

2° Verser les pommes de terre dans un plat en terre, beurré, frotté d'ail. Les bien égaliser ; saupoudrer copieusement de fromage râpé ; parsemer de menus morceaux de beurre. Cuire au four, à chaleur moyenne, de 40 à 45 minutes. Servir dans le plat de cuisson.

Gratin de pommes à la savoyarde.

Comme ci-dessus, en remplaçant le lait par du bouillon de marmite.

Nota. — On peut aussi opérer ainsi : Dans un plat en terre

beurré, et frotté d'ail, disposer les pommes de terre émincées en les plaçant par couches et en mettant sur chaque couche du fromage râpé et de menus morceaux de beurre. Mouiller de lait (ou de bouillon). Saupoudrer de fromage. Arroser de beurre ; cuire au four, à chaleur moyenne.

Haricots panachés au beurre.

Mélange, par parties égales, de flageolets frais (cuits à l'eau avec garniture aromatique) et de haricots verts frais cuits à l'eau salée. Lier au beurre.

Nota. — On peut aussi préparer ce légume avec des flageolets secs dits « Chevrier », cuits comme les haricots blancs.

Macaronis.

Modes de cuisson et de préparation des pâtes : Avant d'être diversement accommodées, les pâtes doivent être cuites, non pas dans du consommé, ainsi que le conseillent certains auteurs, mais dans de l'eau salée à la proportion de 10 grammes au litre.

Exception est faite pourtant à cette règle lorsqu'il s'agit de pâtes telles que vermicelles ou pâtes de Gênes que l'on peut faire pocher directement dans le consommé.

Il ne faut pas exagérer la cuisson des pâtes. Un macaroni trop cuit est mets insipide.

Voici les principaux modes de préparation du macaroni, modes de cuisson qui peuvent être appliqués à diverses autres pâtes telles que lazagnes, coquillettes, nouilles sèches, etc.

Macaroni au beurre : Cuire le macaroni (divisé en courts bâtonnets) à l'eau bouillante salée. Les faire pocher à bonne ébullition de 10 à 12 minutes. Reculer la casserole sur le coin du fourneau. Faire gonfler, à couvert, et sans ébullition pendant 15 à 20 minutes.

Egoutter le macaroni. Le faire sécher (c'est-à-dire évaporer l'excès d'eau de cuisson) en les sautant quelques minutes (dans une sauteuse) sur le feu. Lui ajouter, par 250 grammes de macaroni, 80 grammes de beurre divisé en menus morceaux. Assaisonner de sel et poivre blanc. Sauter pour bien mélanger et bien lier.

Macaroni à la crème : Cuire le macaroni et le sécher ainsi qu'il est dit ci-dessus. Le couvrir de crème bouillante. Assaisonner. Cuire à couvert pendant 12 à 15 minutes. Au dernier moment, ajouter un peu de crème fraîche. Bien mélanger.

Macaroni au fromage dit à l'italienne : Le macaroni étant cuit et bien séché, le lier, par 250 grammes de pâtes, avec 75 grammes de fromage râpé (gruyère et parmesan par moitié) et 50 grammes de beurre divisé en menus morceaux. Assaisonner ; bien mélanger.

Macaroni au gratin : Préparer le macaroni comme pour italienne. Le mettre, bien mélangé, dans un plat à gratin beurré et saupoudré de fromage râpé. Bien lisser la surface. Saupoudrer de chapelure et de fromage râpé mélangés ; arroser de beurre fondu. Gratiner au four, à chaleur douce.

Macaroni au jus : Cuit ainsi qu'il est dit pour le macaroni au beurre, mais tenu un peu croquant. Le mettre dans une sauteuse ; le mouiller de jus brun de veau ou de bœuf pas trop épais. Faire mijoter. En dernier lieu, ajouter le fromage râpé (se prépare aussi sans fromage).

Macaroni à la milanaise : Divisé en petits bâtonnets ; cuit à l'eau salée, égoutté, lié au fromage, puis additionné d'une garniture milanaise qui se compose de maigre de jambon cuit, de langue écarlate, de champignons et de truffes coupés en julienne, chauffés au madère, liés de jus de veau brun tomaté.

Macaroni à la napolitaine : Le macaroni étant cuit, on le dresse par couches, dans une timbale, en mettant entre chaque couche un fonds de bœuf épais (préparé avec un morceau de bœuf braisé au vin rouge et passé au tamis, viande et éléments de braisage) et du fromage de parmesan râpé. Servir tel quel.

Macaroni à la tomate : Comme le macaroni au jus, en mouillant avec de la sauce tomate pas trop épaisse.

Mayonnaise de langouste.

Mettre dans un saladier (ou dans une coupe en verre) une laitue (sauf le cœur réservé pour garnir) détaillée en grosse chiffonnade et assaisonnée.

Sur cette laitue montée en dôme, placer d'abord la chair (décortiquée) des pattes et du coffre de la langouste, assaisonnée d'huile, vinaigre, sel, poivre et persil haché. Sur cette

chair de langouste, dressez les escalopes du crustacé également assaisonnées.

Couvrir de mayonnaise (Voir page 365). Décorer le dessus de la mayonnaise avec des filets d'anchois, des olives et des câpres. Entourer avec quartiers d'œufs durs et le cœur de la laitue divisé en quartiers.

Nota. — On prépare de la même façon la *mayonnaise de homard*, celle de *volaille* et celles que l'on peut faire avec toutes sortes de poissons de desserte.

Œufs brouillés aux tomates.

Cuire les œufs brouillés selon la méthode indiquée à la page 58. Leur ajouter, lorsqu'ils sont prêts (pour 6 pièces d'œufs), 2 cuillerées de fondue de tomates un peu serrée que l'on aura préparée ainsi qu'il est dit à cette recette (Voir page 154). Ajouter une pincée de persil haché.

Dresser les œufs dans une timbale. Mettre au milieu une forte cuillerée de fondue de tomates et garnir de croûtons en dents de loup frits au beurre.

Œufs mollets glacés à la tomate.

Cuire œufs mollets (Voir page 57). Les écaler, les éponger ; les napper avec de la pulpe de tomates que l'on aura préparée ainsi : Passer au tamis fin 3 tomates bien mûres. Mettre la purée obtenue dans une petite casserole. L'assaisonner de sel et poivre. La cuire 10 minutes ; lui ajouter 2 feuilles de gélatine trempée à l'eau froide. Condimenter d'une pointe d'ail. Passer.

Dresser les œufs nappés, chacun dans une moitié de tomate épépinée, macérée au frais pendant 1 heure avec huile, ou vinaigre, sel et poivre.

Omelette (plate) aux courgettes.

Sauter à la poêle, au beurre, ou à l'huile, 2 courgettes pelées, coupées en dés. Assaisonner de sel et poivre. Lorsque les courgettes sont cuites et rissolées, verser dans la poêle 6 œufs battus en omelette, avec persil haché et assaisonnés. Cuire l'omelette comme une crêpe. Dresser sur plat rond.

Pain de carottes à la crème.

Se prépare comme le *pain de chicorée* (Voir page 59) avec des carottes étuvées au beurre.

Napper le pain de sauce crème.

Panade à la frangipane.

Proportions : 125 grammes de farine tamisée ; 4 jaunes d'œufs ; 90 grammes de beurre fondu ; 2 décilitres de lait ; 2 grammes de sel ; 1 gramme de poivre blanc ; un soupçon de muscade râpée.

Préparation : Mettre dans une casserole la farine et les jaunes ; travailler à la spatule ; ajouter l'assaisonnement et le beurre ; délayer avec le lait bouillant.

Cuire sur le feu, en travaillant au fouet, jusqu'à ce que la panade ait pris la consistance voulue. Mettre sur un plat en couche bien uniforme ; beurrer le dessus de la panade pour l'empêcher de sécher. Faire refroidir.

Nota. — Cette panade s'emploie pour préparer les farces de poissons ou de viandes diverses.

Panade simple à la farine, pour quenelles.

Mettre dans une casserole 1 décilitre ½ d'eau, 25 grammes de beurre et une pincée de sel.

Faire bouillir, retirer la casserole du feu et ajouter 75 grammes de farine tamisée.

Remettre sur le feu et remuer avec une spatule jusqu'à ce que la panade suffisamment sèche se détache des parois de la casserole.

La débarrasser dans une assiette beurrée en l'étalant et laisser complètement refroidir avant d'ajouter aux farces à quenelles.

Pêches rafraîchies aux framboises.

Pocher dans du sirop vanillé 6 pêches (se détachant du noyau) pelées. Les faire refroidir dans le sirop de cuisson, en pleine glace si possible.

Les égoutter ; les dresser dans une coupe en cristal (ou dans une timbale en argent) incrustée dans de la glace pilée. Parsemer de framboises fraîches équeutées.

Napper de quelques cuillerées de purée de framboises fraîches (passée au tamis de soie) diluée d'un peu de sirop de cuisson des pêches, parfumée au kirsch. Faites bien glacer avant de servir.

Potage Parmentier.

Etuver au beurre 50 grammes de blancs de poireaux émincés. Ajouter 750 grammes de pommes de terre coupées en tranches épaisses. Mouiller d'un litre de bouillon de marmite (ou, si le potage est préparé en maigre, avec une quantité semblable d'eau) ; cuire à couvert. Egoutter les pommes, les passer au tamis fin. Remettre la purée dans la casserole. La diluer en lui ajoutant tout ou partie de la cuisson passée. Finir avec 100 grammes de beurre et 3 décilitres de crème. En servant, ajouter une cuillerée de pluches (ou feuilles) de cerfeuil. Servir avec des croûtons en dés frits au beurre.

Nota. — Le *Parmentier* peut être complété avec diverses garnitures. Voici les principales :

Parmentier à la brunoise : Ajouter au potage, avant de le lier au beurre et à la crème, 3 décilitres de Brunoise fine de légumes (Voir page 20).

Parmentier à la chiffonnade : Ajouter 2 décilitres de chiffonnade de laitues et oseille fondue au beurre.

Parmentier à la Clamart : Ajouter au potage terminé 2 décilitres de petits pois cuits à l'eau et une cuillerée de julienne de laitue étuvée au beurre.

Parmentier Darblay (*dit potage Darblay*) : Mélange par parties égales de parmentier et de julienne au consommé.

On peut enfin ajouter au parmentier des perles du Nizam ou du tapioca (cuits au consommé).

Poulet en casserole à la paysanne.

Dans une casserole en terre, faire revenir au beurre 12 lardons de poitrine (coupés en dés) blanchis, égouttés et épongés et 12 petits oignons de même grosseur. Egoutter ces oignons et lardons lorsqu'ils sont rissolés, et mettre dans la

casserole un poulet reine, bridé en entrée, assaisonné de sel et poivre (mettre à l'intérieur du poulet un morceau de beurre pétri avec sel et poivre).

Lorsque le poulet est bien rissolé de toutes parts, mettre dans la casserole 24 pommes de terre tournées en gousses (nouvelles ou anciennes) et les lardons et petits oignons. Assaisonner les pommes de terre. Cuire au four, en arrosant souvent avec le beurre de cuisson. Retirer le poulet ; le débrider, le remettre dans la casserole ; arroser de quelques cuillerées de jus de veau brun lié. Servir dans la casserole de cuisson.

Quenelles de merlan au vin blanc.

Préparer les quenelles avec une farce faite ainsi qu'il est dit à la recette de la farce de brochet (Voir page 73), mais en remplaçant la chair de brochet par celle de merlans.

Faire pocher ces quenelles dans de l'eau salée. Les faire bien gonfler. Les égoutter ; les dresser chacune sur un croûton ovale, frit au beurre, ou dans une croûte à barquette (cuite à blanc).

Les napper de sauce au vin blanc.

Nota. — Les quenelles de poisson peuvent se préparer avec de la farce à la crème, ou avec une farce mélangée de panade (Voir les recettes de Panades, page 159).

Pâte à choux ordinaire.

Mettre dans une casserole 1 litre d'eau, 15 grammes de sel, 25 grammes de sucre et 275 grammes de beurre.

Lorsque le mélange bout et monte, ajouter (hors du feu) 500 grammes de farine tamisée. Mélanger celle-ci avec le liquide. Dessécher la pâte sur le feu jusqu'au moment où elle ne s'attache plus après les parois de la casserole et suinte légèrement.

Retirer la pâte du feu et lui incorporer 16 œufs, de moyenne grosseur, mis deux par deux et en travaillant bien le mélange à la spatule. Ajouter, en dernier lieu, une cuillerée d'eau de fleurs d'oranger.

Rouget grillé sur duxelles.

Les amateurs de ce poisson — il s'agit bien entendu du vrai rouget ou surmulet (Mullus surmuletus) et non du grondin que, trop souvent, sur les marchés parisiens, on présente sous le nom de « rouget » —, les amateurs exigent qu'il soit cuit (sur le gril) non écaillé et non vidé. Il faut se souvenir, en effet, que ce poisson est appelé « bécasse de mer ».

Pour le faire griller non écaillé, cela ne se peut faire que si le poisson est fraîchement pêché et que, dès lors, les écailles ne soient pas collées à la chair de telle sorte qu'on ne puisse les détacher. Nous indiquons comment on le fait griller.

Ecailler le poisson en évitant de déchirer la chair qui est très délicate et le vider. L'assaisonner de sel et poivre et le badigeonner d'huile d'olive. Le faire cuire sur le gril (ce dernier huilé) sur feu modéré.

Dresser le rouget sur un plat chaud, sur de la maître d'hôtel mi-fondue (ou servir avec le beurre à la maître d'hôtel à part).

Grillé sur duxelles : Le rouget étant grillé comme il est dit ci-dessus, le dresser sur un plat long masqué d'une couche de duxelles (Voir page 152) que l'on aura additionnée du foie du poisson écrasé et d'un peu de beurre et de persil haché et bien pétri.

Nota. — Bien que cette pratique soit souvent indiquée, nous conseillons de ne pas ciseler le rouget.

Sauce bordelaise.

Réduire des deux tiers 3 décilitres de vin rouge avec une cuillerée d'échalote émincée, un brin de thym, un fragment de feuille de laurier, une pincée de poivre. Ajouter 2 décilitres de sauce demi-glace. Cuire quelques minutes. Passer à la passoire fine, faire bouillir, ajouter une cuillerée de glace de viande dissoute, un filet de jus de citron, et 50 grammes de moelle de bœuf coupée en dés, pochée à l'eau salée et égouttée.

Nota. — Cette sauce se sert surtout avec les viandes grillées.

On peut la préparer au vin blanc, mais dans ce cas, elle est désignée sous le nom de sauce à la moelle, et est employée surtout pour les poissons grillés.

Sauce hollandaise.

Dans une petite casserole, réduire presque complètement une forte cuillerée de vinaigre additionné d'une pincée de sel et d'une pincée de poivre mignonnette (poivre blanc concassé).

Laissez refroidir la casserole. Mettre dedans 3 jaunes d'œufs délayés d'une cuillerée d'eau froide.

Cuire à feu très doux, en travaillant au fouet. Lorsque les jaunes ont pris la consistance voulue, leur ajouter, en fouettant toujours 250 grammes de beurre fondu, mis petit à petit. Assaisonner la sauce ; la passer à l'étamine.

Nota. — On peut aussi faire la réduction avec de l'eau additionnée de sel et poivre.

Sauce au vin blanc.

Réduire presque à glace 4 décilitres de fumet de poisson (Voir page 154). Lorsque la casserole où l'on a fait cette réduction est presque froide, mettre dedans 3 jaunes d'œufs dilués avec un peu d'eau. Travailler ces jaunes au fouet, à chaleur douce, comme pour faire une hollandaise (Voir ci-dessus). Lorsque les jaunes sont pris en pommade, ajouter, en le mettant petit à petit, 300 grammes de beurre fondu. Assaisonner la sauce (après lui avoir ajouté la cuisson du poisson qu'elle doit accompagner). Passer cette sauce à la mousseline.

Nota. — On peut aussi faire la sauce au vin blanc en liant de 3 jaunes d'œufs un demi-litre de velouté maigre (Voir page 28) bien réduit. Finir cette sauce avec 75 grammes de beurre. Assaisonner ; passer.

Soufflé au fromage.

Délayer sans grumeaux 125 grammes de farine avec 3 décilitres de lait bouilli. Assaisonner de sel, poivre et muscade. Faire bouillir en remuant la composition. Ajouter, hors du feu, 50 grammes de fromage râpé et 3 jaunes d'œufs. Au

dernier moment, ajouter les 3 blancs d'œufs fouettés très fermes.

Remplir de cette composition une timbale à soufflé beurrée. Cuire au four à bonne chaleur. Quelques instants avant de sortir le soufflé du four, en saupoudrer la surface de fromage râpé finement. Faire glacer.

Nota. — On prépare de la même façon les soufflés au parmesan, au cantal, au hollande.

Soupe normande.

Etuver doucement au beurre 500 grammes de navets, de poireaux et de pommes de terre (ces dernières ajoutées lorsque sont cuits les autres légumes) détaillés en paysanne (c'est-à-dire en petites tranches). Mouiller d'un litre de bouillon de pot-au-feu. Ajouter 6 cuillerées de haricots blancs frais (ou de haricots blancs secs cuits d'autre part), compléter le mouillement avec 5 décilitres de lait. Assaisonner, cuire à petite ébullition. Au dernier moment, lier de 2 fortes cuillerées de beurre et d'un décilitre et demi de crème. Ajouter une cuillerée de pluches de cerfeuil.

JUILLET

En juillet, le vrai gourmand devrait exclusivement se nourrir de mets rustiques. Non pas, disons-le tout de suite, des mets par trop tarabiscotés que, sous prétexte de « cuisine régionale », on sert aux snobs de la table dans maintes auberges et « hostelleries » (n'oublions pas l's !) qui, depuis quelques années, se sont multipliées dans les environs de Paris. Bien rares sont les maisons de ce genre où l'on puisse trouver de la véritable cuisine campagnarde.

Les plats régionaux dont nous voulons parler (et dont nous donnons les recettes dans ce chapitre) sont ceux que, depuis des ans et des ans, on prépare tout naturellement, et on sert sans emphase, dans bon nombre de petits hôtels et restaurants de province, et aussi dans les maisons particulières où l'on a conservé le culte du bien manger.

Mais, en juillet, la chaleur, parfois excessive, rend paresseux l'estomac du plus robuste convive. Devant des mets un peu lourds — et tels sont la plupart des apprêts qui font le fond de la cuisine régionale — il s'effare, ce convive, et voudrait, pour toute nourriture, ne manger que de la viande froide et des crudités.

Mais les randonnées en auto à travers les campagnes de la douce France, même la simple et hygiénique promenade sous le couvert des grands arbres, tout cela au grand air de la mer cu de la montagne, ont vite fait de remettre en

état les estomacs défaillants. Et dès lors, les gourmands peuvent se régaler des cent et un plats rustiques — et savoureux — tels que meurettes, matelotes, pochouses ; potées bourguignonnes ou auvergnates ; étuvées, daubes, estouffades, fricassées et autres beaux plats régionaux.

D'ailleurs, pour atténuer les effets pernicieux d'une alimentation par trop chargée en principes nutritifs, il y a, en juillet, les légumes rafraîchissants que nous donne la nature — et aussi les horticulteurs ! — toujours prévoyante ; il y a aussi les fruits savoureux qui, nous dit la faculté, nous donneront toutes les vitamines dont, paraît-il, notre organisme a besoin pour que nous nous portions bien....



Bien que Grimod de la Reynière dise, dans son *Manuel des amphitryons*, que « l'été est la saison de l'année la moins favorable à la bonne chère, et surtout à la bonne chère animale », cela, parce que « pendant sa durée, toutes les espèces se renouvellent » et qu'il ne faut pas « les troubler dans le travail d'une multiplication dont nous devons recueillir les principaux fruits », les gourmands délicats n'ont pas à redouter de faire maigre chère en juillet. Si, à cette époque de l'année, les grosses viandes de boucherie sont — et cela relativement — moins succulentes que durant les autres saisons, il est, fort heureusement, bien d'autres comestibles qui peuvent les suppléer. Au surplus, en juillet, l'agneau est excellent et cette viande blanche et légère s'accommode fort bien des légumes verts de la saison. Des côtelettes d'agneaux aux petits pois frais, voilà un plat dont ne se lasse jamais un vrai gourmet.

En juillet, outre les poulets et poulardes, on a des canetons de Nantes et de Rouen, des pigeonneaux, des dindonneaux

bien en chair, des oies, des pintadeaux à la chair parfumée.

Comme gibier il faut se contenter des gélinottes et des dernières sauvagines, canards, rouges de rivière et sarcelles.

En juillet on a tous les poissons d'eau douce. C'est le moment propice pour se régaler de fritures de goujons et de matelotes d'anguilles ou de poissons divers. Toute la faune marine, et aussi les poissons migrateurs, abondent en ce mois, qui, on le voit, n'est pas aussi déshérité, gastronomiquement parlant, que le dit Grimod de la Reynière. Et nous ne parlons que pour mémoire des divers crustacés et coquillages que l'on trouve sur tous les marchés à cette époque de l'année.

Juillet voit le triomphe des légumes. En ce mois, on a en abondance : artichauts, asperges (les dernières), aubergines, carottes grelot, cèpes et giroles, concombres verts et blancs, courgettes, choux verts, choux-fleurs, épinards, fèves de marais, haricots verts (petits gris de Bagnolet), haricots mange-tout, haricots à écosser, flageolets nouveaux, laitues pommées à braiser, navets nouveaux, oignons nouveaux, piments doux, poireaux d'été, pois verts, pois mange-tout, pommes de terre nouvelles, radis roses et noirs, tétragone (succédanée des épinards), tomates, etc.

Comme salades : arroche, cresson alenois et de fontaine, laitues diverses, pourpier, et toutes les plantes aromatiques tels que : ail nouveau, basilic, estragon, fenouil (les pieds de fenouil bulbeux se préparent comme le céleri-branche), persil, cerfeuil, romarin, sarriette, thym, laurier.

En juillet, on a toute la série des fruits rouges et des fruits à noyaux. C'est le moment de préparer des fruits rafraîchis aux liqueurs et aussi celui de faire les confitures que l'on consommera en hiver. Et nous ne saurions oublier de parler des melons, délicieux en ce mois, et des premières poires, beurre Giffard et blanquette.



En juillet, les bons fromages ne manquent pas. En plus de ceux que l'on a en toutes saisons et toujours bien à point, tels que le gruyère, le hollande, le parmesan et le cantal — ce rival du chester — on trouve le bondon, le coulommiers, le neufchâtel, le gournay, le port-salut, le pont-l'évêque et le roquefort.

Avec toutes ces bonnes choses, les amphitryons ne sauraient se reposer en ce mois, ainsi que le dit Grimod de la Reynière, ni les cuisiniers se borner à méditer leurs futures créations. Et les convives « qui n'ont pas de maison » ne sauraient admettre, ainsi que le dit l'auteur de l'*Almanach des gourmands*, de se résoudre à « dîner par cœur », même s'ils sont dans la maison des champs de leurs amis.

GRAND MENU DE JUILLET

Ce menu, nous l'empruntons à Grimod de la Reynière qui, peu conséquent avec lui-même, donne, justement pour cette saison qu'il prétend n'être pas favorable à la bonne chère, un modèle de menu où ne manquent par les plats somptueux, et, disons-le aussi, d'exécution difficile.

Faisons remarquer tout de suite que, dans ce menu où la volaille figure cinq fois — on était, en ce temps-là, aussi prodigue que peu ordonné — le maître ès-sciences gourmandes fait aussi figurer quelques plats de gibier.

En 1808, la chose était admise, sans doute. Elle ne saurait l'être de nos jours. Aussi ne reproduisons-nous ce grand menu qu'à titre documentaire et pour faire voir comment nos pères comprenaient la cuisine.

Cela nous permettra, au surplus, d'indiquer les recettes

de quelques-uns des plats les plus prisés à l'époque où Carême exerçait son art, où le Prince de Talleyrand recevait l'Europe à sa table, où le docte Grimod de la Reynière écrivait ses fameux almanachs des gourmands et où Brillat-Savarin commençait à écrire ses premières méditations gastronomiques.

Au surplus, le menu que nous donnons ci-après n'est pas, disons-le tout de suite, un modèle à imiter. C'est, essentiellement, le type du *menu à ne pas faire*. Et ils ont tort, ceux qui, aujourd'hui, parlent avec enthousiasme des grands dîners du commencement du XIXe siècle, et nous les présentent comme les chefs-d'œuvre du genre.

MENU (D'ÉTÉ) POUR UNE TABLE DE QUINZE COUVERTS

DEUX POTAGES

Un de nouilles, au consommé
Un potage de santé

DEUX RELEVÉS

Un hochepot, à la flamande
Un brochet, à la Chambord

HUIT ENTRÉES

Une poularde, à la crème
Un friteau de volaille
Un pâté chaud de mauviettes
Des profiteroles de filets de merlans
Des perdreaux aux truffes
Des poulets à la bayonnaise
Un filet de bœuf, au Razy
Des côtelettes de carpe, à la Sainte-Menehould

DEUX GROSSES PIÈCES

Une brioche au fromage
Un pâté de canards, d'Amiens

DEUX PLATS DE RÔTS

Une poule de Caux
Des perdreaux rouges

HUIT ENTREMETS

Des artichauts à la lyonnaise
Des abricots blancs, à la bretonne
Une gelée de pommes renversées
Des macaronis
Des navets, à la béchamelle
De la chicorée en croustade
Un miroton de poires
Un soufflé, à la Jannot

Dans les « observations » relatives à ce menu d'été — un peu bizarre, il faut le reconnaître — Grimod de la Reynière dit qu'il « se compose de mets assez simples, et qui exigent plus d'attention que de science ».

Il fait une exception cependant pour le « brochet à la Chambord », qui, en effet, est un plat de très grand style.

Les « profiteroles de filets de merlans », dit-il, « ne sont pas une entrée vulgaire ». Cela est vrai, car, par *profiterole*, on entend, non pas une *croquette* comme semble bien être l'apprêt susdit, mais bien une boule de pâte à choux, frite et garnie, une fois cuite, d'un salpicon ou d'une purée quelconques.

Il est difficile, sinon impossible, de donner les recettes de la plupart des mets composant ce menu. Il en est de même d'ailleurs pour la majeure partie des mets dont parle Grimod de la Reynière dans le *Manuel des amphitryons*. Le plus souvent, le grand gastronome donne aux plats qu'il indique des appellations de pure fantaisie et qui ne corres-

pondent à rien de ce qui se faisait en cuisine à cette époque qui, ne l'oublions pas, était celle de Carême.

L'explication qu'il nous donne pour le « soufflé à la Jannot » est assez divertissante. « Quant au soufflé à la Jannot, dit-il, c'est le plus simple des soufflés, et on l'a sans doute nommé ainsi (qui ? pas Carême assurément !) pour perpétuer la mémoire du premier des Jannots, qui fit courir tout Paris, en 1778, pour admirer sa simplicité niaise. » Cela est très bien, mais combien il eût été préférable de nous donner une recette de ce soufflé « simple ».

RECETTES DU GRAND MENU DE JUILLET

Hochepot (queue de bœuf en) à la flamande.

Mettez dans une marmite, avec 2 pieds de porc désossés et coupés en tronçons réguliers, et une oreille de porc entière, une queue de bœuf que vous aurez fait dégorger à l'eau froide, et que vous aurez détaillée en tronçons réguliers. Couvrez d'eau froide. Assaisonnez de sel. Faites partir ; écumez comme un pot-au-feu. Cuisez deux heures à petite ébullition régulière.

Mettez dans la marmite 200 grammes de carottes et 150 grammes de navets tournés en gousses, 12 petits oignons et un chou pommé divisé en quartiers. Cuisez, à petite ébullition toujours, pendant 1 heure et demie.

Egouttez la queue, dressez-en les tronçons en couronne sur un plat creux. Mettez la garniture de légumes au centre ; entourez avec des saucisses chipolatas grillées (ou cuites au beurre) et mettez sur la garniture l'oreille de porc détaillée en minces lanières.

Servez avec pommes cuites au naturel à part.

Brochet à la Chambord.

1° Faites cuire au vin rouge, à court mouillement, et avec carottes, et oignons émincés et passés au beurre, et bouquet garni, un brochet de grosseur moyenne, farci d'une

farce de poisson à la crème (que l'on peut additionner de truffes en dés). Le brochet étant cuit, égouttez-le ; enlevez la peau et dressez-le sur un grand plat long. Entourez-le d'une garniture à la Chambord que, d'autre part, vous aurez préparée ainsi :

2° *Garniture Chambord* : Anciennement, cette garniture se composait d'un grand nombre d'articles, tels que : escalopes de saumon sautées au beurre, tronçons d'anguille à la Mirepoix, attereaux de filets de merlans, huîtres pochées et même crêtes et rognons de coq, ris de veau glacés, escalopes de foies gras, qui — à juste raison — ont été supprimés dans la pratique moderne. Il était un peu exagéré, en effet, de garnir des grosses pièces de poissons braisés avec des éléments tels que ris de veau et foie gras.

Actuellement, la garniture Chambord comporte seulement les articles suivants : quenelles de poisson truffées (Voir page 73), grosses quenelles décorées de truffes ; filets de sole contisés (c'est-à-dire filets de sole dans lesquels on incruste des petites lames de truffes en crêtes ; ces truffes mises dans des entailles peu profondes pratiquées sur les filets) ; laitances de carpes (ou d'autres poissons) assaisonnées, farinées, sautées au beurre ; champignons cuits au blanc ; truffes tournées en olives ou simplement détaillées en lames épaisses ; écrevisses cuites au court-bouillon ; croûtons en crêtes frits au beurre.

3° *La sauce* : Cette sauce n'est autre que la sauce dite *genévoise*. On la prépare ainsi : Faites réduire de moitié le fonds de cuisson passé du poisson. Ajoutez de l'espagnole maigre. Faites cuire, en dépouillant, après avoir ajouté du vin rouge (pour 1 litre de cuisson de poisson), 4 décilitres d'espagnole maigre (Voir page 28), 4 décilitres de vin rouge. Lorsque la sauce est réduite à point, ajoutez-lui un petit verre de cognac flambé, 125 grammes de beurre et une cuillerée d'essence d'anchois, assaisonnez-la de bon goût, et passez-la.

Nota. — Le poisson préparé à la Chambord (et on prépare surtout ainsi la carpe, le saumon et la truite saumonée) peut être dépouillé et clouté de truffes avant d'être mis à braiser.

Les filets de sole contisés doivent être cuits au vin blanc, à très court mouillement. On les dresse sur le poisson, une fois celui-ci glacé au four.

L'espagnole maigre indiquée dans cette formule est un article que l'on ne possède pas toujours en cuisine ménagère. Ajoutons d'ailleurs qu'il n'est pas fréquent que l'on prépare des plats aussi somptueux en ménage. On peut, à défaut d'espagnole, préparer ainsi la sauce du brochet à la Chambord :

Sauce brune pour poisson braisé : Faites revenir au beurre 50 grammes de carottes et 40 grammes d'oignons coupés en dés. Ajoutez un bouquet garni. Saupoudrez de 2 cuillerées de farine. Faites blondir. Mouillez avec le fonds de cuisson du poisson en traitement (passé). Mélangez sans grumeaux. Cuisez pendant 1 heure, à petite ébullition. Passez au tamis avec pression. Remettez la sauce à cuire, après lui avoir ajouté quelques cuillerées de la cuisson du poisson et faites bien dépouiller. Passez la sauce à la mousseline.

Fritot de volaille.

(Dans son menu, Grimod de la Reynière écrit « friteau » mais c'est « fritot » qu'il faut écrire.)

Détaillez en escalopes de même grosseur une volaille cuite dans du bouillon (volaille pochée) et désossée. Faites mariner ces escalopes de volaille avec huile, jus de citron, sel, poivre et fines herbes hachées.

Au moment, trempez ces morceaux de volaille dans de la pâte à frire légère et faites frire à grande friture brûlante. Egouttez, dressez en pyramide sur serviette ; garnissez de persil frit. Servez avec sauce tomate.

Pâté chaud de mauviettes.

1° Désossez à fond 12 mauviettes. Farcissez-les avec de la farce fine additionnée de farce à gratin (Voir page 155) et de truffes hachées. Reformez les mauviettes ; mettez-les, bien serrées les unes contre les autres, dans un sautoir beurré. Passez-les au four 8 minutes.

2° Foncez de pâte fine à foncer (Voir page 87) un moule à pâté chaud (de forme basse), garnissez-le avec les mauviettes (refroidies) que vous alternerez avec des couches de farce à gratin et des lames de truffes épaisses. Terminez par une couche de farce. Recouvrez le pâté d'une abaisse de pâte. Cuisez au four 45 minutes.

Au dernier moment, le pâté étant démoulé et dressé sur un plat rond, versez dedans quelques cuillerées de fonds de gibier que vous aurez préparé avec les os et parures des mauviettes, du madère et de la sauce demi-glace.

Artichauts (quartiers d') à la lyonnaise.

1° Parez 6 artichauts (choisis bien tendres), divisez-les chacun en 6 ou 8 morceaux, suivant leur grosseur. Retirez le foin de ces quartiers et parez-les correctement. Mettez-les à blanchir 5 minutes dans de l'eau salée acidulée d'un jus de citron. Egouttez-les, rafraîchissez-les et épongez-les bien.

2° Rangez les quartiers d'artichauts dans un sautoir tapissé d'une couche d'oignons émincés finement et passés au beurre. Mouillez de 2 décilitres de vin blanc ; faites réduire. Ajoutez 2 décilitres et demi de jus brun de veau. Cuisez à couvert pendant 45 minutes. Dressez les artichauts dans un légumier. Versez dessus le fonds de cuisson beurré ; saupoudrez de persil haché.

PETITS MENUS DE JUILLET

DÉJEUNERS

Melon rafraîchi
Friture de goujons
Carré d'agneau grillé
à la diable
Petits pois
à la française
Fraises à la crème

Concombres
Artichauts à la croque au sel
Sardines, salami
Omelette aux cèpes
Escalopes de veau panées
aux nouilles
Haricots verts
à la maître d'hôtel
Bananes flambées au kirsch

DINERS

Consommé au tapioca
Rouget à la meunière
Caneton nantais rôti
Salade de laitues
Fonds d'artichauts aux
fines herbes
Flan aux abricots

Potage de santé
Darne de saumon
à la crème
Poulet en casserole aux cèpes
et pommes de terre
Petits pois au beurre
Soufflé aux fruits

(MAIGRE)

Melon rafraîchi
Œufs pochés sur purée de champignons
Cabillaud à l'échalote
Quartiers d'artichauts à la lyonnaise
Fraises au marasquin

Crevettes roses, olives noires
Saucisson de Lyon
Courgettes marinées
Merlan au vin blanc
Pigeonneau crapaudine
Pommes de terre à la crème
Œufs à la neige

(VÉGÉTARIEN)

Olives noires, radis roses, tomates
Salade de chou vert
Œufs frits sur aubergines
Macaroni au gratin
Laitues à la crème
Compote de cerises

(MAIGRE)

Potage Saint-Germain
Filets de sole grillés béarnaise
Flan aux épinards gratinés
Carottes à la Vichy
Fruits rafraîchis au kirsch

Pot-au-feu à la queue de bœuf
Carrelet à la Dugléré
Pintade nouvelle en casserole
Salade d'escarole
Tomates aux fines herbes
Glace à la framboise

(VÉGÉTARIEN)

Soupe à l'oignon (au lait)
Fritot de courgettes
Gnokis à la romaine
Blancs de poireaux à la vinaigrette
Madeleines avec crème vanille

RECETTE DES PETITS MENUS DE JUILLET

Bananes à la normande.

Partagez dans la longueur 8 grosses bananes. Garnissez les écorces, dont vous aurez retiré la chair, avec de la marmelade de pommes réduite avec de la crème fraîche, parfumée au kirsch.

Mettez sur les moitiés de bananes leur chair détaillée en petites tranches. Saupoudrez de macarons écrasés et de sucre fin. Arrosez de beurre fondu. Faites glacer au four.

Servez avec de la crème fraîche épaisse à part.

Blancs de poireaux à la vinaigrette.

Eplucher les poireaux (choisis un peu gros) ; les réunir en botte, comme les asperges ; supprimer la partie verte (cette partie du légume peut être utilisée pour préparer une soupe paysanne).

Faire cuire à l'eau salée, comme les asperges. Egoutter les poireaux, les dresser sur serviette. Servir chaud ou froid, avec sauce vinaigrette.

Cabillaud (Tranches de) à l'échalote.

Assaisonner les tranches (ou darnes) de cabillaud. Les ranger dans un plat allant au four, beurré, saupoudré d'échalote finement hachée. Parsemer de menus morceaux de beurre ; mouiller d'un peu de vin blanc. Cuire au four, en arrosant souvent.

Carré d'agneau grillé à la diable.

Parer le carré d'agneau et le raccourcir. L'assaisonner de sel et poivre, le badigeonner de beurre ; le faire griller sur feu doux 8 à 10 minutes. L'enduire de moutarde sur les deux côtés, le recouvrir de chapelure blanche ; l'arroser de beurre fondu. Achever de cuire sur le gril, en faisant bien dorer de chaque côté.

Servir avec sauce diable à part (Voir page 183).

Nota. — De la même façon, on peut préparer la poitrine d'agneau. Cuire d'abord la poitrine à la façon d'un pot-au-feu (ce qui produit un bouillon que l'on peut garnir avec de l'orge) ; l'égoutter, la désosser, la faire refroidir sous presse. Détailler en morceaux rectangulaires, assaisonner, enduire de moutarde. Badigeonner de beurre fondu, recouvrir de chapelure ; faire griller.

Carrelet à la Dugléré.

Détaillé en tronçons. Le préparer comme la barbue à la Dugléré (Voir page 128).

Consommé au tapioca.

Dans 2 litres de consommé bouillant, verser en pluie, et en remuant bien afin d'éviter les grumeaux, de 90 à 100 grammes de tapioca. Cuire à très légère ébullition, de 12 à 14 minutes.

Nota. — Les consommés garnis de pâtes diverses se préparent de la même façon. Voici les proportions de pâtes et les temps de cuisson pour ces divers consommés.

Pâtes de Gênes (pour 2 litres de consommé), de 90 à 100 grammes. Temps de cuisson : de 10 à 12 minutes.

Vermicelle : mêmes proportions, même temps de cuisson.

Nouilles sèches : comme le vermicelle. Faire pocher de 14 à 18 minutes (On peut faire cuire les nouilles à l'eau salée avant de les mettre dans le consommé).

Perles du Nizam, du Japon, de 90 à 100 grammes pour 2 litres de consommé. Cuire de 18 à 20 minutes.

Salep, Sagou : comme le tapioca.

Semoule fine : Mêmes proportions de semoule. Cuire de 16 à 18 minutes.

Courgettes marinées (hors-d'œuvre).

Détailler en quartiers 4 courgettes pelées. Les mettre dans un court-bouillon bouillant composé d'un décilitre d'huile, d'un décilitre de vin blanc, de 2 décilitres d'eau, condimenté avec coriandre, thym, laurier, petite gousse d'ail, le jus d'un citron, sel et poivre.

Cuire les courgettes à vive ébullition pendant 12 minutes. Faire bien refroidir dans la marinade.

Nota. — De la même façon, on peut préparer divers légumes tels que : champignons de couche ; cèpes, céleri-rave (en quartiers) ; fonds d'artichauts ; aubergines ; blancs de poireaux, etc.

Crème à la vanille dite crème à l'anglaise.

Dans une casserole à fond plat et épais, bien travailler ensemble 8 jaunes d'œufs et 125 grammes de sucre. Mouiller ce mélange d'un demi-litre de lait que l'on aura fait bouillir avec une demi-gousse de vanille.

Cuire cette crème sur le feu, en la remuant constamment jusqu'aux premiers symptômes d'ébullition.

La passer à la passoire fine ou à la mousseline. La vanner jusqu'à ce qu'elle refroidisse.

Nota. — Pour assurer la parfaite liaison de cette crème et pour l'empêcher de se désagréger, même si elle bouillait, on ajoute aux jaunes, en les battant, de 12 à 15 grammes de fécule ou d'arrow-root.

Cette crème se sert généralement froide, comme accompagnement d'entremets divers, mais peut aussi être servie chaude.

On peut la parfumer au zeste d'orange ou de citron ou aux liqueurs diverses.

Escalopes de veau panées aux nouilles.

Les escalopes sont prises soit dans la noix ou la sous-noix ou dans le carré de veau. Les aplatir légèrement, les assaisonner de sel et poivre, les paner à l'œuf et à la mie de pain. Les faire sauter au beurre, en les rissolant bien de chaque côté.

Dresser sur plat rond. Garnir de chaque côté avec des nouilles au beurre noisette (Voir page 87). Verser sur les escalopes le beurre de cuisson brûlant.

Filets de sole grillés à la béarnaise dits à la Saint-Germain.

1° Lever, à cru, les filets d'une sole de 3 à 400 grammes. Aplatir très légèrement ces filets, les assaisonner de sel et poivre, les badigeonner de beurre fondu, les recouvrir de mie de pain, les arroser de beurre. Les faire cuire sur le gril, à feu doux.

2° Dresser les filets sur un plat long. Verser tout autour un cordon épais de sauce béarnaise.

Flan aux abricots.

Foncer de pâte fine à foncer (sucrée) un cercle à flan placé sur une plaque en tôle beurrée. Piquer le fond du flan avec une fourchette.

Garnir le flan de moitiés d'abricots. Saupoudrer de sucre. Cuire au four, à chaleur douce.

Démouler le flan, le badigeonner d'une couche de marmelade d'abricots, ou, simplement, le saupoudrer de sucre fin.

Fonds d'artichauts aux fines herbes.

Escaloper des fonds d'artichauts aux trois quarts cuits au blanc (Voir page 107). Les faire sauter au beurre, à la poêle, en les rissolant légèrement.

Les dresser en légumier, les saupoudrer de persil haché.

Fritot de courgettes.

Détailler en gros bâtonnets des courgettes épluchées. Les faire mariner une heure ou deux avec huile, jus de citron, persil haché, poivre et sel.

Au moment, les tremper dans une pâte à frire légère (Voir page 76). Faire frire à grande friture brûlante (huile). Egoutter ; dresser en buisson, sur serviette ; garnir de persil frit.

Laitues à la crème.

Blanchir 4 laitues pommées à l'eau salée. Les égoutter, rafraîchir et presser. Les partager chacune en deux. Replier les moitiés de laitues. Les mettre dans un sautoir beurré. Assaisonner ; mouiller de 4 ou 5 cuillerées d'eau. Cuire doucement à couvert.

Lorsque les laitues sont cuites, les couvrir de crème bouillie. Faire réduire quelques instants. Dresser les laitues en couronne sur un plat rond, en les alternant avec des croûtons en cœurs frits au beurre. Napper les laitues avec la crème bouillante.

Merlan au vin blanc.

1° Vider, écailler et bien laver un merlan de 400 grammes environ. L'assaisonner intérieurement et extérieurement. Le coucher dans une plaque beurrée. Parsemer de menus

morceaux de beurre ; mouiller d'un décilitre de vin blanc.
2° Cuire au four, en arrosant souvent pendant la cuisson.
3° Egoutter le merlan ; le dresser sur un plat long. Le conserver au chaud. Avec le fonds de cuisson préparer la sauce au vin blanc, ainsi qu'il est dit à cette recette (Voir page 16).
Napper le merlan avec la sauce.

Œufs à la neige.

1° Pocher, dans du lait sucré et parfumé à la vanille, de la meringue ordinaire (Voir page 288) que l'on aura moulée à la cuillère en forme d'œuf. Retourner ces œufs dans le lait, afin de les bien cuire de toutes parts.
Les égoutter sur un tamis. Faire refroidir.
2° Avec le lait où ont poché les œufs, préparer une crème anglaise à la vanille selon les indications données à cette recette. Faire refroidir cette crème.
3° Dresser les œufs dans un compotier. Les couvrir avec la crème à la vanille.

Œufs frits sur aubergines.

Faire frire les œufs à l'huile, en leur donnant une forme ronde. Les égoutter. Les dresser, chacun sur une moitié d'aubergine que l'on aura fait sauter à l'huile, à la poêle ou fait griller.
Nota. — Pour faire griller les aubergines, procéder ainsi : Peler les aubergines, les détailler par moitiés, dans la longueur (ou en tranches longues épaisses). Assaisonner de sel et poivre. Cuire sur le gril, à feu doux.

Pâte à madeleines.

Proportions : 500 grammes de sucre en poudre ; 500 grammes de beurre ; 400 grammes de farine ; 10 œufs ; 50 grammes de sucre au citron ; une pincée de sel.
Méthode : Mélanger le sucre, dans une terrine, avec 4 œufs, le sucre au citron et le sel. Faire blanchir ce mélange en le travaillant au fouet. Ajouter les autres œufs, un par un et

en travaillant toujours au fouet. Lorsque l'appareil est bien monté, lui ajouter la farine tamisée et le beurre que l'on aura fait clarifier et refroidir. Dresser cette composition en moules spéciaux beurrés à froid.

Petits pois au beurre.

Cuire vivement les petits pois à l'eau salée abondante. Les égoutter ; les dessécher un peu en les sautant quelques instants sur le feu (dans une sauteuse). Les lier au beurre, hors du feu. Ajouter une pointe de sucre en poudre.

Dresser en légumier.

Pigeonneau à la crapaudine.

Se prépare comme le poulet grillé à la diable. Le pigeonneau fendu en deux du côté du dos et assaisonné est passé quelques instants au beurre, puis recouvert de chapelure blanche, arrosé de beurre et cuit sur le gril.

Servir avec sauce diable, piquante, ou avec toute autre sauce relevée.

Pintade nouvelle en casserole.

Dans une casserole en terre, faire bien chauffer 2 cuillerées de beurre. Dans ce beurre brûlant, mettre une pintade, bridée en entrée (c'est-à-dire les pattes rentrées dans la chair) et assaisonnée intérieurement et extérieurement.

Cuire au four, à bonne chaleur, en arrosant souvent pendant la cuisson. Retirer la pintade (de 35 à 40 minutes de cuisson), la débrider, la remettre dans la casserole ; arroser de quelques cuillerées de jus brun clair.

Pommes de terre à la crème

Cuire les pommes de terre (en robe) à l'eau salée. Les égoutter, les peler, les détailler en tranches. Les mettre dans une sauteuse ; les couvrir de crème bouillante (ou de lait), cuire à petite ébullition jusqu'à réduction du mouille-

ment. Assaisonner ; ajouter au dernier moment un peu de crème fraîche épaisse.

Nota. — Pour cet apprêt on emploie la pomme « Vitelotte ».

Potage de santé.

Ajouter à 2 litres de potage Parmentier tenu un peu clair (Voir page 160) 80 grammes de chiffonnade d'oseille bien fondue au beurre. Lier le potage avec beurre et crème fraîche. Ajouter, au dernier moment, une cuillerée de pluches de cerfeuil.

Servir avec rondelles minces de pain flûte séchées au four.

Poulet en casserole aux cèpes et pommes de terre.

Cuire au beurre, dans une casserole en terre, un poulet reine bridé en entrée et bardé. Aux deux tiers de la cuisson, mettre dans la casserole 300 grammes de pommes de terre nouvelles passées quelques instants au beurre, à la poêle, et autant de cèpes frais, escalopés, passés à la poêle, à l'huile (choisir des cèpes fermes). Achever de cuire le tout ensemble en arrosant souvent. Débrider le poulet, arroser de quelques cuillerées de jus brun lié. Servir dans la casserole de cuisson.

Purée de champignons.

Parer, laver et éponger 500 grammes de champignons de couche, blancs et fermes ; les passer au tamis le plus rapidement possible (les éplucher s'ils ne sont pas assez blancs).

Ajouter cette purée de champignons à 2 décilitres de béchamelle mise à réduire dans un sautoir avec quelques cuillerées de crème. Faire réduire quelques instants en plein feu, assaisonner et passer à l'étamine. Faire chauffer la purée et lui incorporer hors du feu 50 grammes de beurre.

Rouget à la meunière.

Se prépare comme la truite à la meunière.

Sauce diable.

Réduire aux deux tiers 2 décilitres de vin blanc avec une cuillerée d'échalote hachée finement. Mouillez de 2 décilitres de sauce demi-glace ou de jus brun de veau lié. Relevez d'une pointe de cayenne. Passez à la passoire fine. Beurrez ; ajoutez une pincée de persil haché.

Nota. — Pour justifier son appellation, cette sauce doit être très relevée. On la sert avec des volailles et des petites pièces de boucherie grillées (généralement panées au beurre et chapelure blanche les unes et les autres).

Soupe à l'oignon.

Faites fondre doucement au beurre, et sans le laisser colorer, 250 grammes d'oignon blanc finement émincé. Saupoudrer de 30 grammes de farine. Faire blondir légèrement. Mouiller de 2 litres de consommé.

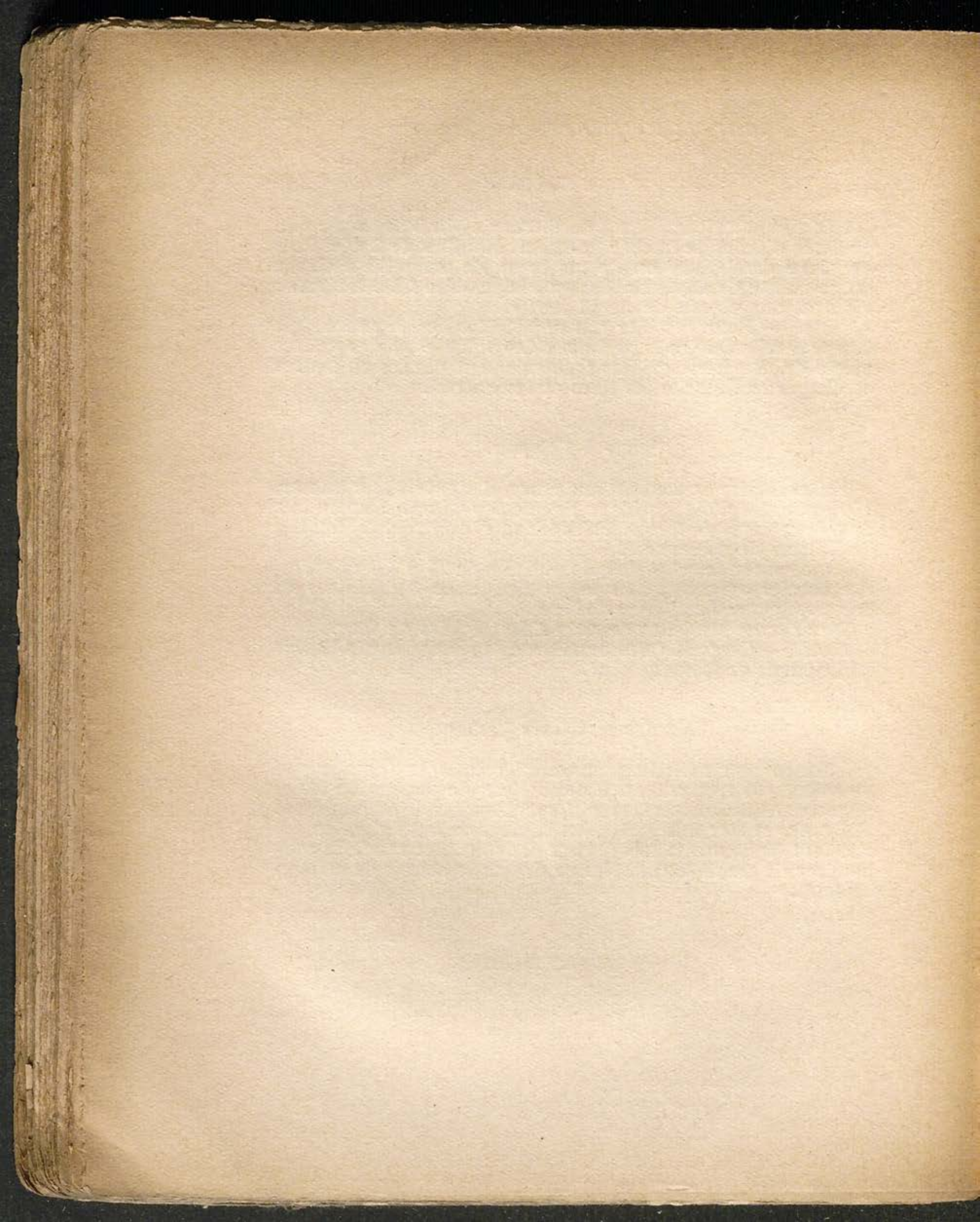
Assaisonner de sel et de poivre. Cuire de 25 à 30 minutes. Au dernier moment, lier le potage avec 3 décilitres de crème. Ajouter 3 cuillerées de beurre.

Servir avec rondelles de pain flûte séchées au four.

Nota. — On peut faire gratiner cette soupe après l'avoir additionnée de fromage râpé.

Tomates aux fines herbes.

Partager par moitiés, transversalement, des tomates qui ne soient pas trop mûres. Enlever l'eau de végétation et les semences. Assaisonner les moitiés de tomates de sel et poivre. Faites-les sauter à la poêle, au beurre, ou à l'huile, en les rissolant légèrement. Les dresser dans un plat rond, les saupoudrer de persil haché. Verser dessus le beurre de cuisson brûlant.





AOÛT

C'est au mois d'août, dit le cardinal de Bernis, qui, ne se contentant pas d'être ministre, ambassadeur et poète, fut aussi un gastronome, c'est au mois d'août que l'on voit :

> *S'accomplir les promesses*
> *Que le printemps a faites à l'univers.*

Cet aimable prélat, dont les petits poèmes enchantaient Mme de Pompadour, dit encore, dans son *Ballet des saisons,* qu'en ce mois, que les anciens avaient consacré à Auguste,

> *...déjà la moisson est tombée*
> *Sous la faucille recourbée*
> *du moissonneur laborieux,*

et encore que : « l'épine enfouille la groseille », que « mille fruits parfument les bois » et que, « prête à remplir la corbeille, la nymphe hésite sur le choix ».

Mais si août est le mois où abondent les produits des champs, des potagers et des vergers, Grimod de la Reynière, lui, déclare qu'il n'a guère de qualités gastronomiques.

« En ce mois, dit-il, les tables de Paris sont renversées et les parasites font diète. » Cela, explique l'auteur des *Almanachs des gourmands*, parce que « la plupart des gens

riches vont dans leurs terres », et que — complétons la pensée du grand gastronome — leurs ordinaires parasites ne peuvent les y suivre.

Cependant, reconnaît Grimod de la Reynière, en ce mois, « les lapereaux commencent à devenir lapins, les perdreaux perdrix et les levrauts se changent en lièvres ».

De ces animaux de poil et de plume, qui ne sont pas encore au point, le vrai gourmand ne saurait se satisfaire. Au surplus, les règlements de la chasse s'opposent à ce qu'on les consomme en août. Il faut, pour les savourer, attendre quelque temps encore. « Laissons ces animaux aimables, dit Grimod de la Reynière, vivifier nos champs et nos forêts, en attendant qu'ils alimentent nos tables... Alors, un levraut, devenu trois-quarts, remplira convenablement un plat du milieu », et de sa chair exquise on pourra se régaler, après l'avoir accommodée selon l'une ou l'autre des recettes que l'on trouvera d'autre part.



D'ailleurs, disons-le tout de suite, août n'est pas, ainsi que le prétend Grimod de la Reynière, un mois où doive chômer la cuisine et où les gastronomes aient à se mettre à la portion congrue.

A cette époque de l'année, les viandes de boucherie sont aussi bonnes qu'elles l'étaient le mois précédent, et les volailles également. Parmi ces dernières, il faut citer, tout particulièrement, les pintades nouvelles, — les « pintadeaux », pour les appeler par leur vrai nom, — qui, préparées « à la crème », « à la forestière » ou, simplement, rôties devant un feu de bois, sont exquises.

En ce mois, — gastronomiquement déshérité selon certaines personnes mal renseignées, — il y a aussi, et en abon-

dance, des poissons divers, délicieux, préparés « au court-bouillon », « à la meunière », « au vin blanc », « à la ravigote », « à la Dugléré », ou, tout simplement, frits ou grillés. Il y a encore des légumes et des fruits succulents.

Août nous donne enfin maints champignons, tels les cèpes et les bolets, qui, accommodés à la « bordelaise », à la « provençale », « à la crème », ou simplement grillés et baignés d'une onctueuse « maître d'hôtel », constituent un vrai régal.

Avec semblables bonnes choses, — et en France, pays du bien-manger, chaque saison de l'année en donne de pareilles, — il est facile, pensons-nous, de composer des menus délicats, propres à réjouir les papilles gustatives des vrais gourmands.

Le repas estival, disons-le en manière de préambule, doit être accompagné de vins frais et légers. Il n'est pas de mise, en telle occurrence, de servir un grand cru de Bourgogne ou du Bordelais, vins qui, au contraire, font merveille lorsqu'on les sert avec des apprêts de style, tels un « caneton à la rouennaise », un « faisan Souvarov » ou un « foie gras étuvé à la périgourdine », — mais bien un de ces vins spirituels de Loire, tels un Chinon, un Saint-Nicolas de Bourgueil, comme vin rouge, ou, si l'on préfère du vin blanc, un Vouvray légèrement pétillant, un Rochecorbon parfumé ou encore, en allant plus bas sur la Loire, quelque vin d'Anjou, tels le Moncontour ou la Coulée-de-Céran, et, plus bas encore, un Muscadet, ce vin si original que l'on récolte aux alentours de Nantes, ville classique du « beurre blanc ».

GRAND MENU D'AOUT

DINER

Melon cantaloup glacé au vin de Frontignan
Tartines de pain noir
Coulis de tomates à l'estragon
(avec croûtes gratinées au parmesan)
Truites de rivière au bleu
Côtelettes d'agneau panées à la purée de champignons
Poulet de grain aux fonds d'artichauts à la crème
Mayonnaise de langouste
Fèves nouvelles à la sarriette
Fromages
Charlotte aux fraises à la Chantilly
Desserts

Vins blancs et rouges de Loire

RECETTES DU GRAND MENU D'AOUT

Melon glacé au vin de Frontignan.

Deux heures au moins avant de servir le melon (un cantaloup, bien entendu), incisez-le circulairement du côté de la queue. Retirez la partie incisée, et, par cette ouverture, enlevez l'eau et les semences. Incrustez le melon dans une grande vasque de cristal (ou dans une terrine) remplie de glace pilée.

Mettez dans le melon (s'il n'est pas assez sucré naturellement) deux cuillerées de sucre en poudre. Ajoutez trois verres à madère de vin de Frontignan. Remettez le couvercle sur le melon. Recouvez de glace pilée et faites bien glacer avant de servir. Servez le melon à la cuillère.

Potage coulis de tomates à l'estragon (dit coulis niçois).

Faites fondre doucement au beurre, et sans le laisser colorer, 100 grammes d'oignon finement émincé. Lorsque cet oignon est cuit, saupoudrez-le d'une cuillerée de farine.

Faites blondir cette dernière. Mettez dans la casserole six tomates moyennes épépinées et hachées grossièrement, ajoutez un bouquet de branches d'estragon. Assaisonnez de sel et de poivre. Faites fondre en mélangeant bien. Mouillez d'un litre et demi de bouillon de pot-au-feu. Cuisez pendant trente-cinq minutes, à petite ébullition. Passez à l'étamine ou, l'étamine n'étant pas employée en cuisine ménagère (ce qui est un tort), au tamis fin. Faites bouillir la purée obtenue. Ajoutez-lui, si c'est nécessaire (c'est-à-dire si elle est trop épaisse), quelques cuillerées de bouillon. Au dernier moment, liez le coulis d'un décilitre et demi de crème fraîche et de trois cuillerées de beurre. Ajoutez une cuillerée d'estragon haché. Servez avec croûtes gratinées au parmesan, à part.

Croûtes au parmesan (pour servir avec le coulis de tomates).

Dans du pain flûte, détaillez des rondelles d'un demi-centimètre d'épaisseur. Faites dorer ces croûtes au beurre. Masquez-les en dôme d'un appareil composé ainsi (appareil dit à « diablotin ») : faites réduire de la béchamelle diluée avec un peu de crème fraîche ; ajoutez à cette béchamelle du fromage de parmesan râpé ; relevez d'une pointe de cayenne (ou de paprika) ; saupoudrez de parmesan râpé ; arroser de beurre fondu. Faites gratiner vivement.

Truite de rivière au bleu.

(La cuisson des poissons d'eau douce, dite « au bleu », est surtout employée pour la truite de rivière.)

Vider le poisson sans enlever le limon visqueux qui le revêt — ce qui sous-entend que le poisson doit être traité sitôt pêché ou retiré du vivier et ne doit pas être écaillé. Mettez-le aussitôt dans un court-bouillon bouillant, uniquement composé d'eau et de vinaigre et salé.

Egouttez le poisson et dressez-le sur un plat, recouvert d'une serviette pliée. Servez en même temps du beurre fondu ou, selon le goût, de la sauce hollandaise (ainsi nommée parce qu'elle a été inventée en France !).

Nota. — Les poissons cuits « au bleu » peuvent être accompagnés de sauces chaudes diverses, telles que « fines

herbes », « ravigote », « échalote », etc., etc. Ces poissons peuvent aussi être servis froids, et, dans ce cas, on les accompagne d'une sauce mayonnaise ou de toute autre sauce froide.

Côtelettes d'agneau (panées) à la purée de champignons.

Aplatissez légèrement et parez les côtelettes d'agneau. Assaisonnez-les de sel et poivre, et panez-les à l'œuf et à la mie de pain.

Cuisez-les au beurre clarifié en les faisant bien dorer de chaque côté.

Dressez-les en couronne, sur un plat rond. Garnissez-les au milieu du plat avec de la purée de champignons un peu serrée (Voir page 182).

Arrosez les côtelettes de quelques cuillerées de beurre noisette ; mettez des papillotes aux manches.

Poulet de grain aux fonds d'artichauts, à la crème.

1° Farcisez deux poulets de grain avec leurs foies hachés, mélangés de mie de pain, de beurre, de jambon haché et de persil haché, le tout bien assaisonné de sel, poivre et épices (bien entendu, pour cet apprêt, on peut cuire les poulets sans être farcis ; mais, ainsi garnis intérieurement, ils sont bien meilleurs). Bridez-les et bardez-les ; mettez-les dans une casserole en terre, où, préalablement, vous aurez fait chauffer trois cuillerées de beurre. Assaisonnez de sel et poivre et faites cuire au four, à découvert, en arrosant souvent les poulets avec le beurre de cuisson.

2° A mi-cuisson des poulets, mettez dans la casserole six fonds de gros artichauts escalopés (pour faire ces fonds, parez six artichauts au ras du fond ; enlevez le foin de ces derniers ; mettez-les à cuire six à huit minutes dans une cuisson composée avec eau, beurre, jus de citron et sel, et égouttez-les).

3° Achevez de cuire les poulets avec les fonds. Lorsque les poulets sont cuits, retirez-les de la casserole ainsi que les fonds. Déglacez le fonds de cuisson avec un verre de vin blanc (ou de madère). Faites réduire ; mouillez de 4 à 5 décilitres de crème fraîche ; faites réduire cinq minutes ; remettez les poulets et les fonds dans la casserole. Faites mijoter doucement pendant quelques minutes.

Mayonnaise de langouste.

Voir cette recette, page 157.

Fèves nouvelles à la sarriette.

Enlevez la peau des fèves (écossées) et mettez-les à cuire dans de l'eau bouillante salée, condimentée d'un bouquet de sarriette.

Egouttez-les lorsqu'elles sont cuites (elles doivent rester entières) et liez-les au beurre, ainsi qu'il est d'usage pour les petits pois ou les haricots verts. Au dernier moment, ajouter une petite cuillerée de sarriette hachée.

Nota. — Les fèves ainsi cuites (aromatisées à la sarriette, parfum qui leur convient admirablement) peuvent être liées à la crème, à la Béchamel ou au velouté. On peut aussi les préparer en purée, que l'on finit au beurre ou à la crème.

Ce légume très délicat est trop peu employé. Il est vrai que, pour le préparer, il exige quelque temps, puisque, après avoir été écossées, les fèves doivent être « dérobées », c'est-à-dire dépouillées de l'enveloppe qui les recouvre.

Charlotte aux fraises à la Chantilly.

Sur un fonds rond fait en pâte sèche, collez des gaufrettes (au sucre, au caramel) en les disposant de façon à former une sorte de panier assez profond, et légèrement évasé.

Au moment de servir, garnissez ce panier avec de la crème Chantilly à la vanille et des petites fraises macérées au kirsch et sucre, disposés par couches alternées. Terminez par une couche de crème Chantilly que vous lisserez en dôme un peu bombé.

Décorez le dessus de la Charlotte avec des grosses fraises équeutées, roulées dans le sucre fin.

LE DÉJEUNER CHAMPÊTRE

Il ne s'agit pas, en l'occurrence, du déjeuner pris dans l'une ou l'autre des quelconques auberges ou « hostelleries » qui, depuis quelque temps, se sont multipliées un peu partout.

Dans quelques-unes de ces maisons, soi-disant champêtres, la chère est succulente, il est vrai, et les gourmands s'y peuvent régaler de maintes spécialités campagnardes, charcutailles ou autres, mais il en est d'autres — et combien nombreuses, hélas ! celles-là — où, dans un cadre systématiquement archaïque, on ne sert que des mets pseudo-campagnards, qui, d'ailleurs, disons-le tout de suite, plaisent fort aux snobs de la table, qui nous les présentent comme les sommets de l'art culinaire français.

Nous ne voulons parler ici que du repas en plein air, que l'on peut prendre, lors des randonnées en automobile, dans quelque site aimable, sous le couvert des grands arbres, et proche de quelque frais ruisseau. Ces repas sur l'herbe tendre — et l'herbe est toujours tendre ! — ne sont plus guère de mode.

Avec l'auto trop rapide, et bientôt peut-être avec l'avion, plus rapide encore, il faut aller toujours plus vite, toujours plus loin. Aussi n'est-il plus de mode — et cela est regrettable vraiment — de faire, au cours d'une randonnée à travers la campagne fuyante, une pause gourmande semblable à celle que décrit si bien Brillat-Savarin lorsqu'il nous raconte le déjeuner des haltes de chasse. Il nous dit, parlant du chasseur intrépide — un chasseur est toujours intrépide ! — : « Un ombrage l'attire, le gazon le reçoit, et le murmure de la source voisine l'invite à y déposer le flacon destiné à le désaltérer. »

Voilà le cadre. N'est-il pas joli ? Dans ce cadre agreste, lorsque la compagnie est nombreuse, et il en est toujours ainsi lorsqu'il s'agit de repas sur l'herbe, le menu va nous offrir ses succulences. C'est que les touristes, en la circonstance, sont accompagnés, le professeur nous le dit, de dames charmantes : « A l'heure promise — heure des délices gastronomiques — on voit arriver des voitures légères et des chevaux fringants (nous ne sommes pas encore à l'époque des rapides automobiles) chargés de belles, de plumes et de fleurs. »

« Bientôt, le flanc des calèches s'entr'ouvre et laisse apercevoir les trésors du Périgord, les merveilles de Strasbourg, les friandises d'Achard et tout ce qui est transportable dans les laboratoires les plus savants. »

« On n'a pas oublié le champagne fougueux qui s'agite sous la main de la beauté ; on s'assied sur la verdure ; on mange ; les bouchons volent ; on cause, on rit, on plaisante en toute liberté ; on a l'univers pour salon et le soleil pour lumière. D'ailleurs, l'appétit, cette émanation du ciel, donne à ce repas une vivacité inconnue dans les enclos, quelque bien décorés qu'ils soient. »

Pour clore ce repas charmant, qui n'a rien à voir avec ceux que l'on prend dans les restaurants-dancings, Brillat-Savarin indique un « cup » exquis : « Des serviteurs attentifs, chargés de vases consacrés à Bacchus, où un froid artificiel fait glacer à la fois le madère, le suc de la fraise et de l'ananas, liqueurs délicieuses, préparations divines, qui font couler dans les veines une fraîcheur ravissante et portent dans tous les sens un bien-être inconnu aux profanes. »

Si au temps où Brillat-Savarin écrivait *La Physiologie du goût*, ce code de la « convivialité » parfaite, qui, ne l'oublions pas, parut chez Sautelet, en 1826, de telles choses — des déjeuners sur l'herbe — étaient réalisables, elles

le sont bien davantage aujourd'hui où l'automobile a remplacé la calèche archaïque et où, grâce à des appareils de plus en plus perfectionnés, vases thermos et cuiseurs automatiques, on peut conserver longuement, et sans que leur saveur s'altère, les mets et les liquides, brûlants ou glacés, et les transporter facilement.

Puisque nous sommes à la saison propice à ces liesses gastronomiques, donnons quelques indications pour préparer les éléments d'un repas sur l'herbe.

Voici le menu de ce déjeuner champêtre :

LE DÉJEUNER CHAMPÊTRE

MENU

Hors-d'œuvre
Petits pains fourrés aux anchois
Petits pains fourrés au thon
et aux sardines
Jambonneau
et autres « charcutailles »

Œufs glacés à la parisienne
Poularde à la gelée à l'estragon
Terrine de foie gras aux truffes
Salade de pointes d'asperges vertes
Fromage
Tarte aux cerises

VINS

Riquewirh
Hospices de Beaune 1915 (*décante*)
Champagne Heidsieck monopole 1915

RECETTES DU DÉJEUNER CHAMPÊTRE

Le hors-d'œuvre.

Pour ce déjeuner nous n'indiquons que trois sortes de hors-d'œuvre. On peut, bien entendu, augmenter le nombre de ces menus articles.

Parmi ceux qui sont facilement transportables et qui, par conséquent, conviennent très bien pour les déjeuners de plein air, nous citerons les suivants : canapés au saumon fumé, petits pains au thon, galantine de volaille, roulade de tête de porc aux pistaches, saucissons, cervelas et salamis divers, mortadelle, rillons de Blois, rillettes de Tours, crevettes, olives vertes et noires, etc.

Petits pains friands.

Se préparent avec des pains en forme de petites navettes, faits en pâte à brioche ordinaire. Ouvrir ces pains longitudinalement sur un côté. Les masquer intérieurement d'une couche mince de beurre mélangé de cerfeuil haché, assaisonné d'une pointe de paprika (poivre rose de Hongrie).

Garnir une moitié de ces pains avec des filets d'anchois marinés à l'huile, détaillés en lanières (ou avec des paupiettes d'anchois, que l'on trouve toutes prêtes dans le commerce) ; garnir les autres pains avec des filets de sardines à l'huile parés. Refermer les petits pains, les envelopper chacun dans un papier sulfurisé (dit papier végétal).

Remarque : on peut aussi tartiner ces petits pains avec des beurres composés divers, tels que : beurre de crevettes ou d'autres crustacés, beurre mélangé de jaunes d'œufs durs, beurre à l'estragon, beurre à l'échalote, beurre au raifort, beurre au currie, beurre mélangé de cresson haché, etc.

Œufs (mollets) glacés à la parisienne.

Cuisez six œufs mollets ; épongez bien les œufs et nappez-les de sauce mayonnaise collée (mayonnaise ordinaire, tenue très serrée, additionnée, une fois finie, de 2 décilitres de gelée de viande réduite, presque froide, par demi-litre de sauce ; cette sauce doit s'employer aussitôt liée).

Dressez ces œufs dans un grand pain en forme de galette, que vous aurez préparé ainsi : tranchez nettement la partie supérieure du pain (cette partie sera mise ensuite comme couvercle sur le pain garni) ; retirez la mie de ce pain ; badigeonnez la partie inférieure avec du beurre ; remplissez-la avec de la macédoine de légumes assaisonnée de sauce mayonnaise collée à la gelée ; étalez cette macédoine en couche uniforme.

Dressez les œufs en couronne sur cette salade, en les y incrustant un peu ; placez le couvercle sur la croûte.

Enveloppez dans du papier sulfurisé.

Poularde à la gelée à l'estragon.

1° Garnissez intérieurement une poularde d'une composition faite de farce fine de porc et du foie de la volaille, additionnée de deux cuillerées d'estragon haché et bien assaisonnée ; bridez la poularde en entrée, c'est-à-dire les pattes rentrées dans la chair, et bardez-la.

2° Mettez-la dans une braisière où elle contienne juste, sur une couche de mirepoix (mirepoix : détaillez en dés une carotte, un oignon, un blanc de poireau et une branche de céleri) ; faites fondre doucement au beurre avec deux cuillerées de maigre de jambon en dés ; assaisonnez.

Faites colorer la volaille au four ; ajoutez un fort bouquet de branches d'estragon. Lorsque la volaille est colorée de toutes parts, mouillez-la de 2 décilitres et demi de madère ; faites réduire ; ajoutez 5 décilitres de gelée de viande que, préalablement, vous aurez préparée avec un morceau de jarret de veau, un pied de veau désossé, l'abatis de la volaille en traitement, 150 grammes de couenne fraîche, le tout mouillé de bouillon de pot-au-feu et collé avec de la gélatine en feuille, à la proportion de trois ou quatre feuilles par demi-litre de fonds.

Cuisez au four, la braisière couverte, pendant une heure un quart environ.

3° La poularde étant cuite, égouttez-la, débardez-la et débridez-la ; mettez-la dans une terrine ovale où elle tienne presque juste ; faites-la refroidir (sur glace si possible).

Passez le fonds de cuisson ; dégraissez-le ; clarifiez-le, s'il n'est pas suffisamment limpide, avec un peu de maigre de

bœuf haché et un blanc d'œuf ; faites refroidir ce fonds en le vannant sur glace.

Lorsqu'il est presque pris, versez-le sur la poularde que vous aurez décorée de feuilles d'estragon blanchies et égouttées ; faites bien refroidir avant d'emballer la terrine.

Terrine de foie gras aux truffes.

Il n'est pas question, à cette époque de l'année, de confectionner cette terrine avec du foie gras et des truffes frais.

C'est donc une terrine de foie gras de Strasbourg, de Toulouse ou de toute autre provenance, que l'on servira pour ce déjeuner sur l'herbe.

Salade de pointes d'asperges vertes.

Pour cette salade que l'on assaisonnera à l'huile et au vinaigre (ou au jus de citron), nous conseillons d'employer le même mode de dressage que pour les œufs glacés, c'est-à-dire dans un pain creusé et beurré.

PETITS MENUS D'AOUT

DÉJEUNERS

Melon glacé
Saucisson de Lyon
Œufs frits aux tomates
Carré d'agneau grillé
à la diable
Petits pois à la française
Pêches glacées
à la crème

Anchois, Mortadelle
Concombres
Sole à la meunière
Petit filet aux cèpes
Mayonnaise de volaille
Flan aux abricots

DINERS

Consommé glacé au suc
de tomates
Filets de merlans à l'anglaise
Escalopes de ris de veau
aux pointes d'asperges
Pintade nouvelle rôtie
Salade
Fraises au marasquin

Potage de santé
Truite de rivière au bleu
Poularde en casserole
Haricots verts à la crème
Poires flambées au kirsch

(MAIGRE)

Melon, Macédoine
de légumes, Sardines
Œufs pochés à la florentine
Langouste au court-bouillon
sauce moutarde
Champignons sautés aux
fines herbes
Pommes à la bonne femme

Filets de harengs
Jambonneau, Radis
Omelette à la lyonnaise
Entrecôte à la Bercy
Pommes de terre sautées
au beurre
Savarin à la crème

(VÉGÉTARIEN)

Concombres, Radis,
Tomates
Œufs brouillés aux
champignons
Macaroni au gratin
Epinards au beurre noisette
Salade
Fraises à la crème

(MAIGRE)

Coulis de tomates au tapioca
Barbue
au vin de Chablis
Gnokis à la romaine
Aubergines frites
Bordure de fraises
à la Chantilly

Soupe normande
Colin à la Dugléré
Selle de mouton aux laitues
braisées
Pigeonneau rôti
Salade
Crème au caramel

(VÉGÉTARIEN)

Crème de blé vert
Croquettes de semoule
Pain de chicorée sauce
tomate
Fonds d'artichauts aux
fines herbes
Salade
Bananes au four

RECETTES DES PETITS MENUS D'AOUT

Aubergines frites.

Détailler les aubergines pelées en tranches, sur la longueur, ou en tranches rondes.

Les tremper dans le lait, les fariner légèrement, les faire frire à l'huile brûlante.

Les égoutter lorsqu'elles sont bien dorées et croquantes. Les retirer sur un linge ; les assaisonner de sel fin très sec. Dresser en buisson sur serviette. Garnir de persil frit.

Nota. — On peut aussi détailler les aubergines en bâtonnets, comme les pommes Pont-neuf.

Barbue au vin de Chablis.

Mettre dans une plaque beurrée une barbue de 750 grammes, habillée selon la méthode accoutumée, fendue légèrement sur le côté noir et assaisonnée intérieurement et extérieurement de sel et poivre. Mouiller de 3 décilitres ½ de vin de Chablis. Parsemer de menus morceaux de beurre. Faire partir sur le fourneau. Cuire au four, à couvert, de 20 à 25 minutes, en arrosant souvent.

Egoutter la barbue bien à fond. La dresser sur un plat long. Bien enlever la cuisson qu'elle aura rendue. La napper avec la sauce préparée avec le fonds de cuisson du poisson suivant les indications données à la recette de la sauce vin blanc (Voir page 162).

Nota. — Les poissons (entiers ou en filets) préparés au vin blanc peuvent être servis tels quels. On peut aussi, et cela se fait souvent, les faire vivement glacer au four brûlant, après les avoir nappés avec la sauce.

Tous ces poissons, soles, barbues, turbotins, merlans, colins (en tranches ou en filets), peuvent également être complétés avec des garnitures diverses. Dans ce cas, il convient d'accoler à leur dénomination le nom de la garniture ajoutée. Ainsi on dira :

Barbue (ou autre poisson) aux champignons (garnie de têtes de champignons cuits avec le poisson, nappée de sauce vin blanc) ; *Barbue aux moules* (entourée de moules cuites au vin blanc, nappée de sauce vin blanc, glacée) ; *Barbue aux huîtres* (garnie d'huîtres pochées dans leur eau, bien égouttées, nappée de sauce vin blanc dans laquelle on aura ajouté la cuisson des huîtres, glacée) ; *Barbue aux aubergines*, aux *courgettes* (entourée de courgettes ou d'aubergines en tranches, cuites au beurre, nappée de sauce vin blanc, glacée).

On peut, on le voit, diversifier à l'infini cet apprêt de poisson.

Champignons sautés aux fines herbes.

Rogner les parties terreuses des champignons (de couche). Laver ces champignons en évitant de les faire séjourner trop longtemps dans l'eau.

Escaloper les champignons (pas trop minces), les sauter au beurre, à la poêle, en les faisant légèrement rissoler. Assaisonner de sel et poivre. Dresser en légumier. Saupoudrer de persil haché.

Nota. — On peut préparer ainsi toutes sortes de champignons.

On peut les condimenter en leur ajoutant un peu d'échalote hachée, et une fois dressés, les arroser de quelques gouttes de jus de citron.

Consommé glacé au suc de tomates dit consommé à la madrilène, ou à la portugaise.

Ajouter à 2 litres de consommé de volaille clarifié (Voir page 144) 4 décilitres de pulpe de tomates (passée à cru au tamis fin). Cuire 20 minutes, à couvert.

Passer le consommé à la mousseline, en pressant légèrement. Faire refroidir en pleine glace.

Nota. — Le consommé doit être de couleur légèrement rosée.

Escalopes de ris de veau aux pointes d'asperges.

Parer 2 noix de ris de veau ; ouvrir le cornet et les faire bien dégorger à l'eau froide.

Les faire blanchir quelques minutes à l'eau salée (pour en raffermir les chairs). Les rafraîchir, les faire refroidir sous presse (mis bien à plat entre deux linges, avec presse légère dessus).

Détailler chaque noix en 3 ou 4 escalopes de même grosseur. Aplatir légèrement ces escalopes, les assaisonner de sel et poivre, les saupoudrer de farine. Les faire cuire doucement au beurre, en les faisant bien dorer de chaque côté.

Dresser les escalopes en couronne sur un plat rond. Garnir le milieu du plat avec des pointes d'asperges vertes (cuites vivement à l'eau salée, égouttées, liées au beurre).

Verser sur les escalopes le fonds de cuisson déglacé au vin blanc, mouillé de quelques cuillerées de jus brun lié, beurré et passé.

Filets de merlans à l'anglaise.

Lever à cru les filets de 2 gros merlans. Aplatir très légèrement ces filets, les parer, les assaisonner de sel et poivre, les fariner et les paner à l'œuf et à la mie de pain.

Les cuire au beurre clarifié, en les faisant légèrement dorer de chaque côté.

Les dresser sur plat long, les couvrir de beurre à la maître d'hôtel, mi-fondu.

Nota. — On accompagne les poissons préparés à l'anglaise de pommes de terre cuites au naturel (ou à la vapeur) dites « à l'anglaise ».

Langouste au court-bouillon sauce moutarde.

Plonger la langouste dans un court-bouillon aromatique que l'on aura préparé ainsi :

Court-bouillon pour crustacés : Faire cuire 10 minutes au beurre 2 carottes et un oignon finement émincés. Mouiller d'un demi-litre de vin blanc sec et d'un litre d'eau. Ajouter 2 échalotes émincées, une gousse d'ail non épluchée et un fort bouquet garni. Assaisonner de sel et poivre. Cuire à grande ébullition 15 minutes.

Cuire la langouste dans ce court-bouillon pendant 25 ou 30 minutes. L'égoutter, la dresser dans une timbale. Verser dessus le court-bouillon dont on aura retiré l'ail et le bouquet garni et dans lequel on aura ajouté 2 fortes cuillerées de feuilles de persil.

Servir avec sauce moutarde à part (Voir page 204).

Nota. — Ainsi pochée au court-bouillon, la langouste peut être accompagnée de sauces diverses telles que : beurre fondu, béarnaise, currie, paprika, ravigote, hollandaise, fines herbes, etc.

On prépare le homard de la même façon.

Macédoine de légumes (hors-d'œuvre).

Se compose de tous les légumes de la saison (carottes, navets (en dés ou en petites boules), petits pois, flageolets, haricots verts (en dés), pointes d'asperges vertes, cuits séparément à l'eau salée et égouttés) ; de pommes de terre

(cuites en robe, pelées, détaillées en dés). Assaisonner tous ces légumes mélangés avec huile, vinaigre (ou jus de citron), sel et poivre (ou avec de la mayonnaise). Dresser en raviers. Garnir avec bouquets de choux-fleurs, cœurs de laitues, rondelles de betterave, etc.

Mayonnaise de volaille.

Se prépare avec chair de volaille (rôtie ou pochée) que l'on fait mariner une heure avec huile, jus de citron, persil et cerfeuil hachés, sel et poivre.

Opérer pour le dressage de la mayonnaise, ainsi qu'il est dit pour la mayonnaise de langouste.

Œufs pochés à la florentine.

Dresser les œufs pochés, bien épongés (Voir page 58), sur une couche d'épinards en feuilles étuvés au beurre (étalés sur un plat rond allant au feu). Napper de sauce Mornay (Voir page 33).

Saupoudrer de fromage râpé ; arroser de beurre fondu. Gratiner vivement au four.

Omelette à la lyonnaise.

Faire cuire à la poêle, au beurre, 100 grammes d'oignons finement émincés (cet oignon doit être très cuit, légèrement rissolé, mais non brûlé). Verser dans la poêle 6 œufs battus avec persil haché, sel et poivre.

Faire l'omelette selon la méthode habituelle.

Pêches glacées à la crème.

Cuire dans du sirop vanillé de grosses pêches tendres épluchées. Les faire refroidir dans leur sirop de cuisson, sur glace, si la chose est possible.

Egoutter les pêches ; les dresser dans une coupe en cristal à rebords peu élevés. Incruster cette coupe dans de la glace pilée. Faire bien rafraîchir.

Au moment de servir, couvrir les pêches avec de la crème fraîche épaisse, battue légèrement, parfumée au kirsch,

Petits filets sautés aux cèpes.

Assaisonner les petits filets (petites tranches rondes de filet de bœuf) de sel et poivre. Faites-les sauter vivement au beurre, en les rissolant bien sur les deux faces, et en les conservant rosés à l'intérieur. Egouttez les filets, les dresser sur un plat rond. Les conserver au chaud.

Mettre dans le sautoir de cuisson (pour 4 pièces de filet) 300 grammes de cèpes frais, que l'on aura (une fois parés, lavés et épongés) escalopés et fait sauter à la poêle, à l'huile d'olive. Assaisonner de sel et poivre ; ajouter une petite échalote hachée finement, et, selon le goût, une légère pointe d'ail.

Mettre les cèpes sur les filets. Verser dessus le fonds de cuisson déglacé d'un peu de vin blanc et de quelques cuillerées de jus brun lié.

Pommes reinettes à la bonne femme.

A l'aide du petit tube en fer-blanc dit « vide-pommes », retirer des fruits la partie centrale contenant les pépins (ou enlever cette partie à l'aide d'un petit couteau tranchant).

Inciser les pommes tout autour (ce qui les empêche d'éclater à la cuisson), mettre les pommes dans un plat allant au feu, beurré. Remplir le vide de chaque fruit avec un peu de beurre pétri avec du sucre. Mettre quelques cuillerées d'eau dans le plat. Faire partir sur le fourneau.

Cuire doucement au four. Servir tel quel dans le plat de cuisson.

Potage coulis de tomates aux perles.

Mettre dans une casserole où l'on aura fait fondre au beurre, sans le laisser colorer, 150 grammes d'oignon émincé, 600 grammes de tomates coupées en quartiers. Assaisonner de sel et poivre. Mettre un bouquet garni (contenant une petite gousse d'ail).

Faire fondre. Lorsque les tomates sont bien fondues, ajouter 4 cuillerées de riz (pour lier le coulis). Mouiller d'un litre et demi de bouillon de pot-au-feu, ou, si le potage est

préparé au maigre, d'une quantité égale d'eau. Cuire 40 minutes.

Passer la purée au tamis fin. La remettre dans la casserole. La diluer au point de consistance voulue en lui ajoutant soit du bouillon, soit de l'eau. Faire bouillir. Ajouter 4 cuillerées de perles du Japon cuites au bouillon (ou à l'eau). Au dernier moment ajouter au potage 3 ou 4 cuillerées de beurre.

Sauce au beurre « dite bâtarde ».

Bien mélanger dans une petite casserole, au chaud, 30 grammes de farine et 30 grammes de beurre fondu.

Verser dans la casserole, d'un trait, 5 décilitres d'eau salée bouillante. Mélanger sans grumeau.

Ajouter 2 jaunes d'œufs délayés avec un peu d'eau (ou un peu de crème) et quelques gouttes de jus de citron.

Travailler au fouet, sur le coin du fourneau, en ajoutant 200 grammes de beurre, mis petit à petit. Assaisonner. Passer.

Nota. — Se sert avec poissons pochés, légumes bouillis, et (additionnée de câpres) avec le gigot de mouton bouilli dit « à l'anglaise ».

Sauce moutarde.

Ajouter à 4 décilitres de sauce au beurre (voir cette recette ci-dessus) 2 cuillerées à café de moutarde. Bien mélanger. Passer.

Nota. — Se sert avec poissons et crustacés.

Sole à la meunière.

Parer la sole (en laissant la peau blanche que l'on écaillera). Incisez-la peu profondément sur les deux côtés. Assaisonner de sel et poivre, rouler dans la farine. Cuire au beurre, à la poêle, en faisant dorer de chaque côté. Dresser la sole sur plat long. La saupoudrer de persil haché ; exprimer dessus quelques gouttes de jus de citron. Verser dessus le beurre de cuisson, brûlant.

SEPTEMBRE

Septembre apporte aux gourmands toute la série des gibiers de plume et de poil, et une telle offrande n'est pas à dédaigner, surtout si ce gibier est originaire de nos bois et de nos guérets, car, à vrai dire, celui qui nous vient de l'étranger — et il en vient beaucoup en France — est de saveur médiocre.

Brillat-Savarin, ce maître ès-sciences gastronomiques, a consacré au gibier — à notre gibier — quelques-unes des pages les mieux venues de *La Physiologie du goût*, cette bible de la « convivialité ».

Quel friand de la bonne chère ne serait pas mis en appétit par ce que raconte le professeur, dans « Bonheur en Voyage » au sujet du gibier, et de la manière dont il faut le faire cuire. Ecoutons le maître : « Devant un feu vif et brillant tournait une broche admirablement garnie de cailles, rois de cailles et de ces petits râles à pieds verts qui sont toujours si gras.

« Ce gibier de choix rendait ses dernières gouttes sur une immense « rôtie » dont la facture annonçait la main d'un chasseur, et, tout auprès, on voyait, déjà cuit, un de ces levrauts à côtes rondes que les parisiens ne connaissent pas, et dont le fumet embaumerait une église. »

Hélas ! des « cailles de fusil », en trouve-t-on encore en France ? Et le « roi de cailles », lui-même, est-il si commun

chez nous qu'on en puisse garnir « admirablement » une broche ?

Fort heureusement, il est pour la joie des gourmands, en ce mois cynégétique, d'autres gibiers de plume délectables.

Il y a le faisan d'abord : « Le faisan, dit Brillat-Savarin, est une énigme dont le mot n'est révélé qu'aux adeptes ; eux seuls peuvent le savourer dans toute sa gloire. »

Pour préparer ce faisan « énigme » le maître, qui, on le sait, n'a pas été prodigue de recettes, donne une formule d'une somptuosité telle — il faut la chair de deux bécasses pour farcir l'oiseau ! — qu'elle est d'exécution difficile à notre époque de « vie chère ».

Ce *Faisan à la sainte alliance*, ainsi Brillat-Savarin nomme ce plat, fut exécuté pour la première fois, sous ses yeux, par le « digne chef Picard ». Disons tout de suite que cette recette — assez complexe — fut fortement critiquée par les « pères de la table » contemporains de Brillat-Savarin. Le marquis de Cussy, notamment, s'éleva contre ce mode de préparation.

En somme, il s'agit, en l'occurrence, d'un faisan — « faisandé » à point et non trop « avancé » comme celui dont parle Brillat-Savarin, — d'un faisan garni d'une farce, faite avec la chair de deux bécasses, de la moelle de bœuf, du lard râpé et des fines herbes, cuit à la broche et égouttant son jus parfumé sur une rôtie copieusement masquée d'une farce faite avec les foies et les entrailles des bécasses, « deux grosses truffes, un anchois, un peu de lard râpé et un morceau convenable de bon beurre frais ». Quand le faisan est cuit, dit le maître, « servez-le couché avec grâce sur sa rôtie ; environnez-le d'oranges amères et, soyez tranquille sur l'événement ».

Les perdreaux de septembre sont tendres à souhait : la « Saint Rémy » est loin, où les « perdreaux sont perdrix ».

Les perdreaux sont délicieux simplement rôtis, ou préparés en cocotte, ou en casserole à la crème.

Parmi les gibiers de poil, il y a le lièvre et le chevreuil. Nous indiquons plus loin comment on peut préparer ces bêtes succulentes.

Mais le mois de septembre est riche en bien d'autres comestibles exquis. Les volailles sont parfaites à cette époque de l'année. Les poissons de rivière sont au complet et ceux de mers aussi, et également les crustacés.

Comme légumes, on trouve, en septembre, tous ceux du mois précédent, et en plus, les tomates et les aubergines.

Comme fruits, il y a : les pêches de Montreuil et les brugnons ; les poires diverses : beurré Hardi, beurré gris, fondante des bois, Louise-bonne, etc. ; les pommes : reinettes d'Angleterre, rambour d'été, grand Alexandre ; les prunes : mirabelles et reines-Claude ; les raisins noirs et blancs, les bananes, les oranges et mandarines, et bien entendu, toute la série des fruits secs, les « mendiants », pour les appeler par leur nom ancien.

Les amateurs de bons fromages peuvent se régaler de Pont-l'Evêque, de Livarot, de Brie, de Hollande.

LES REPAS DE CHASSE

Les chasseurs aiment-ils le gibier au sens gastronomique du mot ? Les avis sont partagés. Tout comme il en est des pêcheurs, il est bon nombre de chasseurs qui apprécient médiocrement le gibier qu'ils ont tué.

Mais il est des repas de chasse, et ces repas sont, le plus souvent, de belles séances de « gueule ».

C'est que les chasseurs, dit Brillat-Savarin, « ont un appétit également inconnu aux mondains et aux dévots : aux premiers, parce qu'ils ne laissent point à la faim le

temps d'arriver ; aux autres parce qu'ils ne se livrent jamais aux exercices qui la font naître ».

Et, ajoute le maître, « de toutes les circonstances de la vie où le manger est compté pour quelque chose, une des plus agréable est sans doute la halte de chasse ».

C'est dans le « rendez-vous de chasse », situé bien entendu en plein bois, qu'a lieu cette halte gourmande. Le plus souvent, le repas est préparé par la femme du garde-chasse.

C'est là, au cours de ces repas plantureux, que sont contées les plus fantastiques histoires de chasse. Toutes ces histoires, disons-le tout de suite, ne sont pas véridiques, mais leur charme est si grand que, même lorsqu'on les connaît (quelques-unes datent des temps mérovingiens !), on a un plaisir extrême à les entendre raconter à nouveau.

La table est mise devant l'immense cheminée qu'illumine une grande flambée de bois sec et odorant. Déjà, dès la veille, la préposée au fourneau a fait maints apprêts. Elle a confectionné une immense terrine de gibier ; elle a donné la première cuisson à un copieux civet de lièvre. Peut-être aussi a-t-elle fait cuire, avec de vieilles perdrix sacrifiées, les choux que l'on servira, le lendemain, avec de jeunes et tendres perdreaux rôtis — car c'est ainsi, on le sait, que les vrais amateurs veulent qu'on prépare les « perdreaux aux choux » ou la chartreuse de perdrix.

Le menu d'un dîner de chasseurs doit être établi en connaissance de cause. Disons tout d'abord que, par définition, un repas de chasse peut être composé de plusieurs sortes de gibier, et que, même, quelques-uns de ces gibiers peuvent être présentés sous des formes diverses sans qu'il y ait là la moindre faute gastronomique.

Il est entendu que, dans le « rendez-vous de chasse » idéal où nous supposons qu'aura lieu le déjeuner dont nous donnons le menu, il y a un garde-manger, et que, dans

ce garde-manger, il y a bon nombre de comestibles de conserve tels que jambon de Bayonne ou d'Ardennes, des saucissons et cervelas, du lard fumé — que les Anglais désignent sous le vieux nom français de « bacon » — des terrines de foie gras et des truffes (n'oublions pas que le gibier et la truffe s'entendent fort bien) et diverses autres choses, enfin, propres à réjouir les gourmands.

Cela admis, voici, à l'usage des chasseurs qui ne font pas fi de la bonne chère, un projet de menu cynégétique :

MENU D'UN REPAS DE CHASSE

Hors-d'œuvre
Jambon de Bayonne
Cervelas poché à la mode paysanne
garni de salade de pommes de terre à la ciboulette

L'omelette à la Saint-Hubert
Le civet de lièvre à l'ancienne
avec nouilles fraîches au beurre noisette
La chartreuse de perdrix
L'oreiller de la Belle Aurore
Salade de mâche, céleri et betterave
Cèpes à la Bordelaise
Le fromage
Le flan aux pommes
Desserts

VINS

Madère retour de l'Inde, Godard
Hermitage blanc
Grand vin de Montrachet 1893
La Romanée 1887
Grande fine champagne 1820

Omelette à la Saint-Hubert.

1° Ajoutez à 10 œufs, en les battant, une forte cuillerée d'oignon détaillé en petits morceaux carrés et bien fondu au

beurre et 3 cuillerées de champignons escalopés et passés au beurre. Assaisonnez bien de sel, poivre et pointe d'épices.

Faites l'omelette selon la méthode habituelle (en principe, cette omelette doit être faite à la graisse de faisan ou de caille) et, avant de la doubler, fourrez-la avec le ragoût suivant que vous aurez préalablement préparé (et conservé au chaud).

2° *Ragoût pour l'omelette Saint-Hubert* : Faites vivement rissoler au beurre (ou à la graisse de faisan) des foies de faisans, perdreaux et autres gibiers de plume que vous pouvez avoir. Egouttez ces foies qui doivent rester très saignants. Conservez-les au chaud. Dans la même graisse (au beurre) faites vivement sauter des rognons de lièvre, ou d'autres gibiers de poil (entiers s'ils sont petits, escalopés s'ils sont gros). Egouttez ces rognons et mettez-les avec les foies.

Dans la même graisse, faites revenir vivement, et quelques instants à peine, 8 à 10 lames de truffes. Ajoutez ces truffes aux foies.

Ajoutez également les gésiers des gibiers de plumes, gésiers que vous aurez fait cuire dans du bouillon et que vous aurez détaillés en petites escalopes.

Mouillez ce ragoût de quelques cuillerées de sauce demi-glace très réduite, avec du madère.

3° Dressez l'omelette sur un plat long. Versez autour quelques cuillerées de la sauce du ragoût, et arrosez-la d'un peu de beurre noisette.

Civet de lièvre.

1° Dépecez en morceaux réguliers un trois-quart (dont, bien entendu, vous aurez précieusement recueilli le sang et le foie). Mettez-le à mariner deux heures avec huile, cognac, oignons et carottes émincés, persil, thym, laurier, sel, poivre, épices.

2° Faites revenir dans un sautoir, avec moitié huile et moitié beurre, 200 grammes de lard maigre coupé en gros dés. Dès que ces lardons sont dorés, retirez-les du sautoir. Dans le même beurre, mettez à revenir les morceaux de lièvre bien épongés. Ajoutez un gros oignon coupé en quartiers. Sitôt que le lièvre est bien raidi, saupoudrez-le de deux cuillerées de farine ; faites bien blondir, en remuant avec la cuillère.

3° Mouillez avec du très bon vin rouge et la marinade

du lièvre, en quantité suffisante pour que le lièvre soit juste couvert. Ajoutez un bouquet garni et un peu d'ail écrasé. Mélangez bien. Cuisez doucement, à couvert, sur le coin du fourneau.

4° Lorsque le lièvre est cuit (il doit être très cuit, mais *pas en purée*), égouttez-le sur un tamis. Parez les morceaux, c'est-à-dire enlevez tous les petits os détachés durant la cuisson. Remettez ces morceaux de lièvre dans le sautoir nettoyé. Ajoutez les lardons, vingt-quatre petits oignons rissolés (à moitié cuits), autant de petits champignons passés au beurre. Versez sur le tout la sauce passée à la passoire fine. Cuisez quarante-cinq minutes sur le coin du fourneau, à très petite ébullition.

5° Au dernier moment, juste avant de servir, liez le civet avec le foie du lièvre passé au tamis fin, dilué avec le sang de l'animal, et additionné de trois ou quatre cuillerées de crème fraîche épaisse (on peut, au lieu de crème, ajouter un peu de vinaigre à cette liaison).

Dès ce moment, le civet de lièvre *ne doit plus bouillir.*

Dressez le civet dans une timbale ou dans un grand plat creux. Garnissez-le de croûtons en cœurs frits au beurre.

Chartreuse de perdrix.

Ce plat est grandiose lorsqu'il est bien exécuté. Il est plus savoureux (mais aussi bien plus onéreux, hélas !) si, en fin de préparation, on remplace les perdrix qui ont cuit avec les choux et leur ont communiqué leur fumet, par des perdreaux jeunes, simplement cuits au beurre.

Mais c'est là un raffinement que seuls peuvent se permettre les gastronomes dorés sur tranches. Au demeurant la perdrix braisée, si, bien entendu, elle n'est pas trop vieille, et, par conséquent, dure et raccornie, n'est nullement un mets à dédaigner.

(pour 6 personnes)

1° Videz, flambez et épluchez deux perdrix. Bridez-les ; piquez-les, sur les filets, de fins lardons de lard gras. Badigeonnez-les de beurre, assaisonnez-les et faites-les vivement colorer au four pendant 8 minutes.

2° Foncez copieusement de couennes de lard, de carottes et d'oignons détaillés en rouelles, une casserole à rebords

élevés. Mettez au fond de cette casserole une couche de choux verts blanchis, bien égouttés et assaisonnés.

Placez les perdrix sur ces choux. Ajoutez 200 grammes de lard maigre blanchi et un petit saucisson à cuire (cervelas). Ajoutez une ou deux carottes coupées en quartiers, un oignon piqué d'un clou de girofle et un bouquet garni.

Recouvrez tous ces articles avec le restant des choux (pour deux perdrix, il faut un beau chou ou deux de moyenne grosseur), mouillez avec le fonds de cuisson de la plaque où ont rissolé les perdrix, fonds de cuisson que vous obtiendrez en mouillant cette plaque avec 5 décilitres de bouillon.

3° Faites prendre l'ébullition sur le fourneau. Mettez au four, et laissez cuire, la casserole couverte, de une heure et demie à deux heures, selon le degré de tendreté des perdrix.

Avant la fin de la cuisson, retirez le lard maigre et le saucisson, qui risqueraient d'être trop cuits si vous les laissiez jusqu'à la fin de l'opération.

Dressage de la Chartreuse.

Disons tout d'abord que la *Chartreuse de perdrix* (ou d'autres gibiers de plume) n'est en somme qu'une variante de la *perdrix aux choux*, dont elle ne diffère que par un dressage un peu plus décoratif.

Ce dressage est assez minutieux à exécuter. Il exige, en plus du lard maigre, du saucisson cuits avec les choux, les éléments suivants que l'on préparera pendant que s'effectue la cuisson des perdrix : 50 grammes de navets tendres, détaillés en petits bâtonnets de 3 centimètres et demi de longueur et cuits au consommé ; 150 grammes de rouge de carottes détaillés et cuits de façon semblable ; 150 grammes de haricots verts cuits à l'eau salée et égouttés ; 5 cuillerées de pois frais cuits à l'eau salée, et environ 100 grammes de farce de veau à la crème.

A) Retirez les perdrix ; débridez-les et détaillez-les chacune en quatre parties. Egouttez les choux, enlevez les légumes, les couennes et le bouquet garni. Conservez ces divers articles au chaud.

B) Beurrez un grand moule rond, uni (dit « moule à charlotte »). Garnissez le fond et les parois de ce moule avec les bâtonnets de carottes et de navets, les haricots verts, les petits pois, et des rondelles minces de saucisson, dont vous

aurez enlevé la peau. Disposez tous ces articles par rangées superposées, et en variant les couleurs.

Enduisez cette garniture d'une couche mince de farce de veau (cela pour solidifier la garniture de légumes).

Tapissez le moule d'une couche de choux bien égouttés et pressés. Mettez au milieu du moule, en les répartissant également, les morceaux de perdrix et le lard maigre (détaillé en morceaux réguliers). Recouvrez avec le restant des choux, toujours bien égouttés et mettez sur ces choux une couche de farce de veau, dont vous égaliserez bien la surface.

C) Mettez le moule ainsi garni dans un sautoir à moitié rempli d'eau bouillante. Faites cuire au four, à chaleur douce, pendant 40 minutes.

D) Laissez reposer la chartreuse pendant quelques minutes avant de la démouler (pour que les éléments se tassent bien). Renversez-la sur un grand plat rond. Garnissez le dessus de la chartreuse avec des rondelles de saucisson disposées en couronne et mettez, au milieu de cette couronne, un bouquet de haricots verts. Versez autour de la chartreuse quelques cuillerées de bon jus brun lié.

Oreiller de la Belle Aurore.

> A midi, l'on se met à table, on boit du vin de Côte-Grêle, la vigne de M. Brillat-Savarin, et on mange le pâté traditionnel de forme carrée, appelé pour ce motif l'Oreiller de la Belle Aurore, la mère de M. Brillat-Savarin, Claudine-Aurore Récamier.
>
> (*La Table au pays de Brillat-Savarin* par Lucien Tendret.)

(Dans un pâté dont le gibier est l'élément principal, la chair de gibier doit dominer et l'addition, même minime, de panade, conseillée par Tendret, y est inutile. Une panade (dont les genres varient) a son utilité, et même sa nécessité, dans certaines farces dont elle constitue un élément de liaison : ici, elle n'en a pas.

La moelle de bœuf indiquée par Tendret dans la composition de la farce convient peu dans un pâté froid, et elle

est avantageusement remplacée par du foie gras. Il en est de même du ris de veau compris dans la garniture, et qui est mieux à sa place dans une garniture de pâté chaud. C'est pour toutes ces raisons que nous avons cru devoir modifier la recette de ce pâté.)

Méthode I : A) Choisir un beau faisan bien tendre ; le désosser après avoir supprimé les pilons à la jointure de la cuisse ; l'assaisonner d'une forte pincée de sel épicé ; le mettre dans un plat avec 5 cuillerées de fine-champagne et autant de madère.

Prendre un gros foie gras ; le dénerver soigneusement et le clouter copieusement de quartiers de truffes fraîches, pelées. L'assaisonner de sel épicé et le mettre à côté du faisan ; laisser mariner pendant une heure en retournant l'un et l'autre de temps en temps.

B) Couper en gros dés : 350 grammes de chair de lapin de garenne ; la chair des pilons (dont la peau sera retirée) ; 150 grammes de filet de porc ; 150 grammes de rouelle de veau ; 400 grammes de lard frais. Piler d'abord séparément chacun de ces éléments ; les rassembler ensuite dans le mortier avec 200 grammes de foie gras cru, et 40 à 45 grammes de sel épicé (selon l'état de la température). Continuer à piler jusqu'à unification complète de ces différents éléments et ajouter, petit à petit, deux œufs battus en omelette. Passer au tamis ; recueillir la farce dans une terrine ; y mélanger 100 grammes de truffe fraîche finement hachée et tenir au frais. Au moment de l'emploi, on mélangera dans cette farce la marinade du faisan et du foie.

C) 1° Désosser deux bécasses qui soient à point pour l'emploi. Réserver les intestins.

2° Sauter au beurre 60 grammes de foies de perdreaux (ou l'équivalent en foie de volaille), plus le foie du faisan (ces foies doivent être simplement raidis) ; ajouter une cuillerée à café d'échalote hachée, une prise de sel épicé, 20 grammes de pelures de champignons frais ; passer le tout sur le feu pendant deux minutes et déglacer avec deux cuillerées de madère.

Piler ces foies d'abord, la chair de bécasse ensuite. Rassembler les deux éléments ; ajouter 100 grammes de foie gras cru, 50 grammes de lard gras râpé, les intestins des bécasses, une pincée de sel épicé, une truffe fraîche, pelée (environ

60 grammes). Continuer à piler pour bien unifier le tout ; passer au tamis et tenir en réserve.

D) Avec 600 grammes de farine tamisée, 12 grammes de sel, 3 décilitres d'eau et 300 grammes de beurre, préparer un demi-feuilletage à cinq tours et demi.

II. *Préparation du pâté.* — 1° Abaisser les deux tiers de la pâte en carré de 30 centimètres de côté, et en lui donnant une épaisseur de un centimètre. Tapisser le milieu de cette abaisse avec de fines bardes de lard, sur une surface de 16 à 18 centimètres carrés, en laissant, par conséquent, 12 centimètres de pâte libre, laquelle servira à enfermer la garniture du pâté. Sur ces bardes, étaler, en couche d'épaisseur égale, la moitié de la première farce préparée.

2° Etaler le faisan sur la table (peau dessous) ; masquer les chairs avec la moitié de la farce de bécasse ; placer le foie gras dessus, le recouvrir avec le reste de la farce, puis ramener l'une vers l'autre les extrémités de la peau et des chairs du faisan, de façon à enfermer le foie et à former une sorte de galantine un peu aplatie. Placer cette galantine sur la couche de farce mise sur l'abaisse ; la recouvrir entièrement avec la seconde moitié de farce et étaler sur celle-ci quelques fines bardes de lard.

Saupoudrer d'une prise de sel épicé ; ajouter quelques parcelles de feuille de laurier et un peu de thym sec pulvérisé.

3° Abaisser le reste de la pâte en carré de 18 à 20 centimètres de côté, et en la tenant un peu plus mince que la précédente. Ramener les bords de la première abaisse tout autour de la garniture du pâté ; poser la seconde abaisse sur le pâté et, en appuyant du bout des doigts, la souder à l'autre, dont les bords auront été légèrement mouillés. Rogner l'excédent de pâte ; pincer l'endroit de la soudure, tout autour du pâté, et décorer les quatre faces avec des détails dentelés (comme croissants, ronds, losanges) que l'on fait adhérer à la pâte en la mouillant très légèrement. Couvrir l'abaisse du dessus avec des feuilles en pâte, coupées à l'emporte-pièce ou au couteau, dont on imite les nervures, et en les disposant par rangées superposées.

Juste au milieu du pâté, placer trois petites abaisses carrées et dentelées, de grandeurs différentes, rapportées l'une sur l'autre et trouées sur le centre afin de ménager une ouverture pour l'échappement de la vapeur pendant la cuisson. A cet

endroit, on aura eu soin de pratiquer une entaille dans l'abaisse.

Dorer le tour et le dessus du pâté ; par mesure de précaution, l'entourer d'une bande de papier blanc, beurré, qui sera assujettie par quelques tours de ficelle et pourra être retirée au bout de trois quarts d'heure ou une heure que le pâté aura été mis au four.

III. *Cuisson.* — Mettre au four de bonne chaleur moyenne et soutenue (chaleur d'âtre surtout, celle de voûte étant toujours suffisante, étant donné le temps de cuisson assez long). Compter de 30 à 32 minutes de cuisson par kilog. pesant.

Après cuisson, et lorsque le pâté n'est plus que tiède, couler dans l'intérieur (par l'orifice ménagé dessus), un décilitre et demi de très bonne gelée de gibier de plume.

Nota. — Ce pâté doit être préparé au moins 24 heures à l'avance.

Cèpes à la bordelaise.

Le cèpe d'automne est meilleur, assurent les amateurs de champignons, que celui d'été. Nous estimons qu'à l'une et l'autre saison on trouve des cèpes excellents.

Avant de préparer les cèpes d'une façon ou d'une autre, il convient de les blanchir, c'est-à-dire de les faire bouillir quelques instants dans de l'eau additionnée d'un peu d'huile, d'un filet de jus de citron et salée. Les cèpes sont ensuite égouttés, épongés et préparés suivant indication spéciale.

Cette eau de cuisson des champignons ne doit pas être jetée. Réduite convenablement, elle fournit un excellent fumet de champignons que l'on peut ajouter aux sauces.

Les cèpes qui ne sont pas ouverts, ou qui le sont très peu, peuvent être préparés, sautés à la poêle ou autrement, sans être blanchis préalablement.

Préparation des cèpes à la bordelaise : Escalopez les champignons, où s'ils ne sont pas trop gros, laissez-les entiers. Mettez-les dans une poêle où vous aurez fait bien chauffer de l'huile d'olive. Assaisonnez de sel et poivre. Cuisez-les en les sautant souvent, et faites-les rissoler très légèrement (les cèpes trop rissolés ne sont pas bons).

Dressez les cèpes dans une timbale ou dans un plat creux. Conservez-les au chaud.

Mettez dans l'huile où ont cuit les cèpes (augmentée si

c'est nécessaire d'huile nouvelle) les queues de cèpes hachés. Faites rissoler légèrement ; ajoutez une cuillerée d'échalote hachée finement, une ou deux cuillerées de mie de pain fraîchement passée, puis, en dernier lieu, lorsque tous ces articles sont rissolés, du persil haché.

Versez cette « persillade » sur les cèpes.

Nota. — On peut condimenter les cèpes, lorsqu'ils sont dans le plat, de quelques gouttes de jus de citron.

C'est de cette façon que dans les restaurants parisiens, on prépare les cèpes dits à la bordelaise. A Bordeaux, d'où ce mode de préparation semble bien être originaire, on procède autrement. Les cèpes, sautés à la poêle à l'huile (et même souvent cuits doucement à l'huile dans une casserole en terre), sont seulement condimentés avec de l'ail et du persil hachés, ce qui les rend en tous points semblables aux cèpes dits à la provençale. Il est vrai que, souvent, on condimente ces derniers avec, en plus de l'ail obligatoire, de l'oignon haché.

Il est aussi une excellente façon de préparer les cèpes, très en vogue dans le sud-ouest de la France. Après les avoir parés, lavés et bien épongés, on les assaisonne, on les badigeonne d'huile, et on les fait cuire sur le gril. On les dresse ensuite dans un plat creux, et on les arrose d'une « persillade » à l'huile (ail et persil hachés) brûlante.



L'automne est la grande saison des champignons. Donnons quelques renseignements sur ces succulents « fruits de terre ». Disons toutefois que bon nombre de cryptogames poussent aussi au printemps et en été.

Tout d'abord — ceci s'adresse aux amateurs qui veulent faire eux-mêmes la cueillette des champignons, disons qu'il convient de se montrer extrêmement prudent en l'occurrence, voire défiant. Et répétons-leur les sages conseils donnés par Roques à ce sujet : « Attachez-vous à un petit nombre d'espèces bien observées, bien connues, comme les Morilles, les Clavaires, les Hydnes, les Chanterelles, les Cèpes, les Mousserons et les Oronges. »

Et que les amateurs sachent bien ceci : il n'est pas d'in-

dice, soit chimique, soit extérieur, qui puisse démontrer si un champignon est, ou non, comestible. « Un objet argenté, cuiller ou monnaie, mis en contact avec des champignons, et noircissant ou non, prouve seulement que les champignons contenaient ou non du soufre. On obtient le même résultat avec des jaunes d'œufs qui contiennent également du soufre » (Paul Dumée, *Petit Atlas de poche des champignons comestibles et vénéneux*).

Voici quels sont les principaux champignons comestibles de printemps, d'été et d'automne.

CHAMPIGNONS COMESTIBLES

Bolet bronzé (Boletus Œreus) dit aussi Cèpe noir ou bronzé, Tête de nègre.

(Se trouve en été et en automne dans les bois et sur les chemins verts des bois.)

Bolet rude (Boletus scaber) dit aussi Roussile, Gyrole rouge, Témoulo.

(Se trouve en été et en automne dans les clairières et aux bords des bois.)

Boule de neige (Protella Arvensis) dit aussi Potiron blanc, Champignon des bruyères, Pratelle des jachères.

(Se trouve en été et en automne sur les pelouses, dans les prés et dans les endroits découverts des bois.)

Cèpe comestible (Boletus Edulis) dit aussi : Gyrole, Potiron, Bruquet, Bourse, Polonais, Brierot Polonais, etc.

(Se trouve en été et en automne dans les bois, principalement sous les châtaigniers et les chênes.)

Champignon de couche (Pratella campestris) dit aussi Champignon des prés, du fumier, Potiron, Rougette, Misseron.

(Se trouve à l'état sauvage, en été et en automne, dans les champs, prés, jardins, friches.)

Suivant l'endroit où il pousse, il est de teintes différentes, variant du blanc crème au roux grisâtre.

Ce champignon cultivé (on le désigne sous le nom de *champignon de couche* ou de champignon de *Paris*, car c'est surtout dans les environs de Paris que se pratique cette culture) peut être considéré comme le type même du champignon. Ses emplois, en cuisine, sont innombrables.

Chanterelle comestible (Cautharellus Cibarius) dit aussi Girolle, Jaunet, Roussette, Crête de coq, Chevrette, etc.

(Se trouve l'été et l'automne dans les bois frais.)

Clavaire jaune (Clavaria Flava) dit aussi Buisson, Barbe de bouc, Tfipette, Gallinette, Poule, Mainotte, Pied de coq, etc.

(Se trouve l'été et l'automne, sur la terre même, dans les bois un peu frais.)

Clitocybe laqué (Clitocybe laccata).

(Se trouve l'été et l'automne dans les bois ombragés, sur les pelouses et au bord des chemins verts.)

Coprin chevelu (Coprinus Comatus) dit aussi Goutte d'encre.

(Se trouve en été et en automne surtout dans les prés, les jardins, les bois.)

Faux mousseron (Marasmius oreades) dit aussi Mousseron des Alpes, de Dieppe, d'Orléans, d'Automne, Pied dur, Mousseron Godaille, etc.

(Se trouve l'été et l'automne dans les prés secs, le long des chemins, dans les bois découverts.)

Lactaire délicieux (Lactarius deliciosa) dit aussi Briquette, Vache rouge, Rouzillon, etc.

(Se trouve vers la fin de l'été et à la fin de l'automne sous les sapins.)

Lactaire orange (Lactarius Volemus) dit aussi Velo, Viau, Vachotte, Vache.

(Se trouve l'été et l'automne dans les clairières et dans les bois humides.)

Lépiote élevée (Lepiota Procera) dit aussi Coulemelle, Columelle, Colombette, Grisotte, Parasol, Couleuvrée, Boutaro, Capelau, Champignon à la bague, Bruquet, Marotte, etc.

(Se trouve l'été et l'automne dans les taillis, dans les champs sablonneux.)

Morille comestible (Morchella esculenta).

(Se trouve vers le mois d'avril, dans les prés ombragés, clairières, aux bords des routes, souvent dans le voisinage des fresnes et des ormes.)

Il y a une autre espèce de morille, la *Conique* (Morchella conica), qui également pousse au printemps.

Mousseron blanc (Tricholoma Albellum), dit aussi, suivant les régions, Moussaïcon, Champignon Muscat, Braquet.

(Se trouve, au printemps, dans les prés et les bois.)

Oreille de chardon (Pleurotus Eryngié) dit aussi Berigoule, Ringoulé, Oreillette, Gingoule, Ragoule, etc.

(Se trouve en été, mais surtout en automne, sur les racines mortes d'une composée, le Panicaut dit aussi Chardon Roland.)

Oronge vraie (Amanita Cœsarea) dite aussi Amanite des Césars, Jazerau, Dorade, Jaune d'œuf, Campagnol, etc.

(Se trouve, en automne, sur les bords des chemins, dans les clairières des bois, secs et chauds, bois de châtaigniers et de pins surtout.)

Paxillus enroulé (Paxillus inolutus).

(Se trouve l'été et l'automne dans les bois, sur le bord des routes, dans les fossés.)

Russule vert-de-gris (Russula Viresceus) dit aussi Berdanet, Bordet vert, Vert bonnet, Bise vraie, Palombelle, Blavet, Verdette, Palomet, etc.

(Se trouve l'été et l'automne dans les friches, près des bouleaux, au bord les bois.)

PETITS MENUS DE SEPTEMBRE

DÉJEUNERS

Artichauts à la croque au sel
Jambonneau,
Radis, Filets de harengs
Œufs en cocotte à la crème
Civet de lièvre à l'ancienne
Nouilles fraîches au beurre noisette
Flan de poires à la Bourdaloue

Sardines, Salade de tomates, Olives
Rillons de Blois
Harengs frais sauce moutarde
Chartreuse de Perdrix
Endives au beurre noisette
Ananas au kirsch

(MAIGRE)

Poutargue, Courgettes à la grecque
Moules à la ravigote
Omelette aux pointes d'asperges
Langouste à l'américaine
Haricots verts à la Lyonnaise
Soufflé aux fruits

Choux rouges
Saucisson d'Arles
Olives noires
Maquereau grillé Maître d'hôtel
Côtelettes de chevreuil à la minute
Purée de marrons
Charlotte de pommes

DINERS

Potage cressonnière
Filets de merlans panés aux épinards
Bécasse à l'Armagnac
Salade
Soufflé aux fruits

Potage Crécy
Barbue aux crevettes
Perdreau en casserole
Salade
Fonds d'artichauts au parmesan
Mont-blanc aux marrons

(MAIGRE)

Huîtres portugaises
Coulis d'aubergines au vermicelle
Saint-Pierre au currie
Sarcelle à l'orange
Céleris à la crème
Poires gratinées à la semoule

Consommé julienne
Carrelet à la Dugléré
Côtelettes d'agneau aux petits pois
Faisan rôti
Salade d'endives
Pudding mousseline

(VÉGÉTARIEN)

Macédoine de légumes,
Poireaux vinaigrette
Cèpes marinés
Œufs frits sur épinards
Gnokis de semoule à la romaine
Chou-fleur sauté aux fines herbes
Crêpes aux confitures

(VÉGÉTARIEN)

Purée soissonnaise
Croquettes de choux-fleurs
Pain de chicorée à la crème
Carottes à la Vichy
Compote de fruits

RECETTES DES PETITS MENUS DE SEPTEMBRE

Barbue aux crevettes.

Cuire une barbue moyenne ainsi qu'il est dit pour les filets de merlans au vin blanc.

Egoutter la barbue et l'éponger. La dresser sur un plat long. L'entourer de queues de crevettes décortiquées, chauffées dans du fumet de poisson et bien égouttées.

Napper le poisson et la garniture d'une sauce au vin blanc, finie avec, pour 5 décilitres de sauce, 100 grammes de beurre de crevettes, préparé préalablement ainsi qu'il est dit ci-après, et passée.

Bécasse à l'Armagnac.

Se prépare comme la bécasse à la fine champagne (Voir page 352) en remplaçant la fine champagne par de l'armagnac.

Beurre de crevettes (grises ou roses).

Piler finement au mortier les carapaces des crevettes dont les queues doivent être employées d'autre part comme garniture. Ajouter un poids égal de beurre. Mettre ce beurre dans une petite casserole. Placer cette casserole dans une casserole plus grande remplie d'eau chaude. Faire fondre le beurre au bain-marie.

Lorsque le beurre est bien fondu, le verser sur un torchon placé au-dessus d'une terrine contenant de l'eau glacée. Tordre le torchon pour que le beurre tombe dans la terrine. Lorsqu'il est bien figé, le retirer de la terrine.

Charlotte de pommes.

Garnir le fond d'un moule à charlotte uni beurré, de croûtons en cœur de pain de mie trempés dans du beurre fondu. Garnir les parois de minces rectangles de pain de mie également trempés dans le beurre.

Remplir ce moule avec des pommes reinettes, pelées, émincées, cuites dans un sautoir avec du beurre, du sucre en poudre, un peu de vanille ou de zeste de citron, et additionnées, lorsqu'elles sont bien réduites, d'une forte cuillerée de marmelade d'abricots.

Bien tasser cette marmelade dans le moule. Recouvrir d'un croûton rond en pain de mie, trempé dans le beurre. Cuire au four, à bonne chaleur, pendant 35 minutes.

Démouler sur un plat rond. Servir avec de la pulpe d'abricots chauffée, éclaircie et parfumée au kirsch ou au rhum.

Chou-fleur sauté aux fines herbes.

Diviser le chou-fleur en bouquetons. Le bien laver. Le mettre à cuire dans de l'eau bouillante salée, en le conservant un peu ferme. L'égoutter, l'éponger.

Mettre les bouquetons un à un dans une poêle où l'on aura fait bien chauffer du beurre. Les retourner plusieurs fois pendant la cuisson pour les faire légèrement rissoler. Assaisonner de sel et poivre.

Dresser dans une timbale. Saupoudrer de persil haché. Arroser avec le beurre de cuisson brûlant.

Consommé à la julienne.

Préparer le consommé suivant les indications données pour cet apprêt.

D'autre part préparer ainsi la julienne de légumes : (Pour 2 litres de consommé) Détailler en menus filaments :

300 grammes de carottes (le rouge seulement) ; 200 grammes de navets, les blancs de 3 gros poireaux, 3 branches de céleri, 50 grammes d'oignon. Assaisonner ces légumes de sel et d'une pincée de sucre en poudre ; les bien mélanger. Les faire doucement étuver au beurre jusqu'à ce qu'ils soient bien fondus. Ajouter alors le quart d'un cœur de chou détaillé en julienne fine. Mouiller de 3 décilitres de consommé. Cuire à petite ébullition pendant 20 minutes. Ajouter 4 ou 5 cuillerées de petits pois frais. Achever de cuire à petite ébullition.

Compléter la julienne de légumes avec 2 ou 3 cuillerées de chiffonnade de laitue et d'oseille.

Ajouter cette julienne au consommé. Faire bouillir quelques minutes ; écumer. Ajouter une forte cuillerée de pluches de cerfeuil.

Côtelettes de chevreuil à la minute.

(Lorsqu'on opère avec un chevreuil jeune et, partant, tendre, il est inutile — il est même mauvais — de le soumettre à une marinade même brève. La seule opération qu'on puisse faire est de l'arroser d'huile d'olive et d'un peu de cognac et de l'assaisonner de sel, poivre et épices, une heure avant de le cuire.)

Sauter à l'huile brûlante les côtelettes de chevreuil assaisonnées de sel et poivre. Les égoutter ; les dresser en couronne sur un plat rond, en les alternant avec des croûtons en cœurs frits au beurre.

Saucer les côtelettes avec le fonds de cuisson déglacé d'une cuillerée ou deux de vinaigre, de quelques cuillerées de jus brun lié (ou, à défaut, de glace de viande dissoute avec du bouillon) réduit, fini avec un peu de beurre et un filet de jus de citron et un peu de poivre fraîchement moulu.

Nota. — Lorsqu'on en a, on peut mouiller le fonds de cuisson des côtelettes avec de la sauce poivrade.

Crème frangipane.

Mettre dans une casserole 125 grammes de farine et 125 grammes de sucre en poudre. Ajouter 2 œufs entiers et 4 jaunes et une faible pincée de sel. Travailler bien le mé-

lange, puis lui ajouter 7 décilitres et demi de lait bouillant parfumé à la vanille. Cuire en plein feu, en remuant constamment, comme une crème pâtissière (Voir ci-après).

Lorsque la crème a bouilli et est devenue consistante, lui ajouter, hors du feu, 65 grammes de beurre. Bien mélanger.

Crème pâtissière.

Mettre dans une casserole 250 grammes de sucre en poudre et 65 grammes de farine tamisée.

Ajouter 6 jaunes d'œufs et une faible pincée de sel. Bien travailler ce mélange. Mouiller d'un demi-litre de lait bouillant.

Prendre sur le feu en remuant constamment au fouet jusqu'à ce que la crème soit devenue bien consistante.

Nota. — Cette crème se parfume à la vanille, aux zestes ou à tout autre parfum.

Croquettes de chou-fleur.

Faire légèrement rissoler au beurre un chou-fleur préalablement cuit à l'eau salée (conservé un peu ferme) et divisé en menus bouquets.

Mouiller de 4 à 5 cuillerées de béchamelle. Assaisonner de sel, poivre et muscade râpée et ajouter une demi-cuillerée de persil haché. Faire refroidir.

Diviser cette composition en parties de 60 grammes environ. Rouler ces croquettes dans de la farine. Tremper dans un œuf battu avec une cuillerée d'huile, du sel et du poivre, et recouvrir de mie de pain fraîchement passée.

Au dernier moment, faire frire les croquettes à grande friture brûlante.

Lorsque les croquettes sont croquantes et bien dorées, les égoutter, les éponger sur un linge, assaisonner de sel fin très sec.

Dresser en buisson sur serviette. Garnir de persil frit.

Nota. — On peut accompagner ces croquettes d'une sauce tomate.

Endives au beurre noisette dites à la meunière.

Cuire les endives ainsi qu'il est dit aux endives braisées.
Les égoutter, les passer au beurre, à la poêle, en les faisant bien blondir de chaque côté. Dresser sur plat rond. Verser sur les endives le beurre de cuisson que l'on aura fait chauffer (augmenté, si c'est nécessaire, d'une ou deux cuillerées de beurre frais) jusqu'à ce qu'il soit devenu de couleur noisette.

Filets de merlans panés aux épinards.

Préparer et cuire au beurre les filets de merlans ainsi qu'il est dit pour les filets de merlans à l'anglaise.
Les dresser sur un plat long, sur une couche d'épinards cuits vivement à l'eau salée, égouttés, épongés, hachés grossièrement et passés au beurre noisette.
Verser sur le poisson le beurre de cuisson.
Nota. — On peut préparer de la même façon les filets de poissons divers tels que : carrelets, maquereaux, rougets, soles, barbue, colins, etc.

Flan de poires à la Bourdaloue.

1° Foncer de pâte à foncer un cercle à flan de 16 à 18 centimètres de diamètre. Mettez ce cercle foncé sur une plaque beurrée. Cuire au four (la croûte est ainsi cuite à vide. Pour faciliter cette cuisson, on la remplit de légumes secs quelconques placés sur un papier taillé en rond).
2° D'autre part, cuire au sirop vanillé 8 moitiés de poires. Egoutter ces poires.
3° Préparer de la crème frangipane.
Opérations finales : Remplir avec la crème frangipane la croûte à flan placée sur un plat allant au feu.
Dresser sur cette crème les moitiés de poires bien épongées, napper légèrement avec la même crème. Saupoudrer de macarons écrasés. Arroser de beurre fondu ; faire glacer au four.

Faisan rôti.

Brider le faisan et le recouvrir, sur la poitrine, d'une barde

de lard. L'embrocher. Le cuire devant un bon feu de 35 à 40 minutes (ou le cuire au four de 30 à 35 minutes).

Débrocher le faisan ; le débrider. Le dresser sur un plat long, sur un croûton que l'on aura préparé ainsi :

Croûton pour gibier de plume : Masquer d'une farce faite en faisant revenir légèrement avec du lard râpé les foies des gibiers en traitement que l'on aura finement hachés. Assaisonner de sel, poivre et pointe d'épices. Mouiller de 2 cuillerées de cognac.

Mettre ces croûtons dans la lèchefrite, sous la pièce en cuisson, de façon qu'ils cuisent en étant arrosés par le jus gras découlant des oiseaux (ou, si le gibier est cuit au four, faire cuire quelques instants ces croûtons dans la plaque).

Servir le faisan avec son jus de cuisson déglacé de quelques cuillerées de bouillon de pot-au-feu (ou de jus de gibier), garnir le faisan d'un bouquet de cresson.

Fonds d'artichauts gratinés au parmesan.

Cuire au blanc, en les tenant un peu fermes, des fonds d'artichauts parés à cru.

Les égoutter, les éponger ; les faire étuver 10 minutes au beurre.

Les mettre dans un plat à gratin beurré. Les saupoudrer amplement de parmesan râpé ; les arroser de beurre fondu ; faire gratiner doucement au four.

Nota. — Une variante de cet apprêt consiste à mettre dans chaque fond d'artichaut, avant de saupoudrer de parmesan, une petite cuillerée de sauce hollandaise ou une cuillerée de velouté.

Harengs frais sauce moutarde.

Vider et écailler les harengs ; les essuyer ; les inciser peu profondément sur le dos des deux côtés, les assaisonner de sel et poivre ; les badigeonner d'huile. Les faire cuire sur le gril à feu modéré. Dresser les harengs sur plat long. Garnir de persil frisé. Servir avec sauce moutarde à part (Voir page 204).

Nota. — Les harengs laités sont les plus prisés. On peut faire cuire sur le gril cet excellent poisson sans le ciseler.

On peut aussi le cuire sur le plat, au beurre.
De toutes façons, il faut éviter de le trop faire cuire, car, desséché, le hareng ne vaut rien.

Haricots verts à la lyonnaise.

Cuire les haricots verts à l'eau salée. Les égoutter, les éponger, les sauter au beurre à la poêle. Leur ajouter (pour 500 grammes de légumes cuits) 75 grammes d'oignons finement émincés, cuits au beurre. Achever de cuire le tout ensemble. Assaisonner de sel et poivre ; saupoudrer de persil haché. Dresser en timbale.

Jus de gibier.

Ce jus peut se préparer avec toutes sortes de parures de gibier de poil ou de plume. On l'emploie, soit pour déglacer les plaques où on cuit les divers gibiers, soit pour mouiller les sauces spéciales aux gibiers telles que salmis, poivrade, Saint-Hubert, venaison, romaine, etc.
Faire revenir dans une casserole, avec une cuillerée de beurre, un petit oignon et une carotte moyenne coupés en petits dés. Ajouter la tête, le cou et le gésier du gibier en traitement (tel que faisan, perdreau, caille, gélinotte, etc.) ou les parures du gibier de poil. Ajoutez 50 grammes de lard maigre coupé en dés. Faire bien revenir le tout ensemble. Ajouter un bouquet garni.
Lorsque viande et légumes sont bien rissolés, mouiller d'un décilitre et demi de vin blanc sec (ou, selon l'emploi final, de madère). Faire réduire à fond. Ajouter 3 décilitres de bouillon de pot-au-feu (ou, si l'on en a, de jus de veau brun clair). Cuire à petite ébullition pendant 1 heure.
Passer le jus à la passoire fine, en pressant, afin de bien extraire le suc des légumes. Faires réduire le jus d'un tiers. Employer selon indications.

Langouste à l'américaine.

Bien que dénommé ainsi, ce plat, un des meilleurs du répertoire français, n'est nullement originaire d'Amérique,

Les puristes de la cuisine déclarent que cette étuvée de crustacés (c'est surtout le homard que l'on prépare ainsi) devrait être appelée à « l'Armoricaine ». Que cette étuvée soit désignée par l'un ou par l'autre nom, voici comment on doit la préparer :

Préparation : Détailler en tronçons de même grosseur une langouste vivante. Assaisonner de sel et poivre fraîchement moulu. Retirer du coffre les parties crémeuses (intestins et corail) qui, en dernier lieu, serviront à lier la sauce. Mettre les morceaux dans un sautoir où l'on aura fait chauffer (pour une langouste de 1 kilo environ) 2 cuillerées de beurre et 3 cuillerées d'huile. Cuire à feu vif jusqu'à ce que tous les morceaux soient bien raidis et le test bien coloré.

Retirer alors les morceaux de langouste du sautoir. Enlever une partie de l'huile et beurre. Mettre dans le sautoir 50 grammes d'oignon haché finement. Cuire cet oignon ; ajouter une cuillère à café d'échalote hachée et 250 grammes de tomates fraîches, pelées, épépinées et hachées grossièrement. Ajouter une pointe d'ail haché, une cuillerée de persil, cerfeuil et estragon hachés. Etaler tous ces ingrédients dans le fond du sautoir.

Ranger dessus les morceaux de langouste.

Mouiller de 4 décilitres de vin blanc sec et d'un décilitre de cognac flambé. Cuire en plein feu, le sautoir couvert, jusqu'à réduction complète du mouillement. Ajouter alors, si l'on en a, quelques cuillerées de fumet de poisson ou, à défaut, de la glace de viande dissoute avec du bouillon. Cuire, le sautoir couvert, pendant 18 à 20 minutes.

Egoutter les morceaux de langouste. Les dresser en timbale (décortiqués ou non). Verser dessus la sauce que l'on aura terminée ainsi.

La réduire en plein feu, lui ajouter les intestins et le corail hachés avec une noix de beurre et un peu d'estragon haché, puis, hors du feu, lui ajouter 180 grammes de beurre et un filet de jus de citron.

Nota. — Il est, pour préparer la langouste (ou le homard) à l'américaine, des méthodes différentes. Dans l'une l'oignon haché fondu au beurre est supprimé ; dans l'autre il n'est pas ajouté d'estragon ; dans une autre enfin, il est ajouté au fonds avant de le lier avec les intestins soit de la béchamelle, soit du velouté maigre, soit de la crème fraîche épaisse,

Omelette aux pointes d'asperges vertes.

Verser les œufs battus en omelette et assaisonnés dans une poêle où l'on aura passé au beurre (pour 6 œufs) 3 fortes cuillerées de pointes d'asperges, cuites à l'eau salée, égouttées et épongées. Faire l'omelette selon la méthode habituelle.

La dresser sur un plat long. Mettre par dessus un bouquet de pointes d'asperges chauffées au beurre.

Pain de chicorée à la crème.

Faire braiser la chicorée selon la méthode habituelle (mouillée à l'eau si elle est préparée au maigre). La lier à raison de 8 œufs au kilo de chicorée braisée. Bien assaisonner.

Mettre dans un moule rond uni, beurré, cuire au four, au bain-marie, le moule couvert, pendant 40 à 45 minutes.

Démouler sur un plat rond. Napper de sauce crème.

Perdreau en casserole.

Brider le perdreau en entrée ; le barder. Le mettre dans une casserole en terre où l'on aura fait chauffer 2 cuillerées de beurre. Assaisonner.

Cuire au four, en arrosant souvent (de 20 à 25 minutes pour un perdreau d'environ 300 grammes).

Retirer le perdreau de la casserole ; le débrider, le remettre dans la casserole où l'on aura versé une cuillerée de cognac et 3 cuillerées de jus de gibier (ou, à défaut) de jus brun clair. Couvrir. Faire mijoter 2 minutes au four. Servir dans la casserole de cuisson.

Poires gratinées à la semoule.

Mettre de la semoule préparée pour entremets (Voir page 60) et additionnée de quelques cuillerées de crème fraîche et d'un peu de beurre, dans un plat creux beurré allant au feu.

Dresser sur cette semoule, que l'on aura étalée en couche uniforme, 6 moitiés de poires pochées dans du sirop vanillé et bien égouttées.

Saupoudrer de macarons écrasés ; arroser d'un peu de beurre fondu. Gratiner doucement au four.

Nota. — Ce même mode d'apprêt est applicable aux abricots, aux pêches, aux pommes.

Potage coulis d'aubergines au vermicelle.

Préparer le coulis d'aubergines selon les indications données au coulis de tomates au tapioca.

Ajouter à ce coulis, au dernier moment, 4 ou 5 cuillerées de gros vermicelles cuits au bouillon de pot-au-feu.

Servir avec fromage râpé.

Poutargue (Hors-d'œuvre).

Il y a deux poutargues : celle de mulet et celle de thon. Ce produit qui n'est autre chose que les œufs de ces poissons, salés et séchés, vient d'Orient.

Débiter la poutargue en tranches minces ; dresser en ravier. Assaisonner avec huile et vinaigre (ou jus de citron).

On peut aussi saupoudrer la poutargue de ciboulette hachée.

Pudding mousseline.

Travailler ensemble dans une bassine 100 grammes de beurre en pommade et 125 grammes de sucre en poudre.

Ajouter à cette composition, en la travaillant toujours, 10 jaunes d'œufs, mis un à un.

Prendre cet appareil sur feu doux, en le travaillant toujours jusqu'à ce qu'il fasse le ruban (c'est-à-dire jusqu'à ce que la composition versée d'un peu haut se plisse comme un ruban en retombant).

Ajouter, hors du feu, 7 blancs d'œufs fouettés en neige ferme.

Garnir de cette composition un grand moule uni à pudding (moule à bordure à rebords élevés). Ne remplir le moule qu'à moitié.

Cuire au four, au bain-marie, de 25 à 30 minutes. Laisser reposer le pudding quelques minutes avant de le démouler.
Servir avec sauce abricot ou autre fruit, ou avec du sabayon.

Purée de marrons.

1° Enlever les deux peaux des marrons. Pour ce faire, les inciser sur un côté, les mettre dans une plaque contenant un peu d'eau, les passer quelques minutes au four et les peler à chaud. Ou bien, une fois l'écorce incisée, les plonger dans de la friture brûlante. Ainsi cuits, les marrons s'épluchent facilement.

2° Les mettre dans une casserole avec une forte branche de céleri. Mouiller de bouillon de pot-au-feu. Cuire à couvert, pendant 40 minutes. Passer au tamis fin. Remettre la purée dans la casserole. La faire chauffer. Lui ajouter un peu de crème et du beurre.

Nota. — Les marrons entiers pour garniture se préparent ainsi : Ranger les marrons décortiqués dans un plat à sauter beurré. Mettre au milieu un bouquet de céleri. Mouiller avec du fonds de veau clair très corsé. Faire partir sur le fourneau. Cuire au four, à couvert, sans remuer. Lorsque ces marrons sont destinés à farcir une oie ou une dinde, on les tiendra un peu fermes.

Purée soissonnaise.

Cuire à l'eau salée, avec la garniture de légumes habituelle, un demi-litre de haricots blancs secs trempés, mais peu de temps.

Lorsque les haricots sont bien cuits, les passer au tamis fin. Faire chauffer la purée ; la diluer au point de consistance voulu en lui ajoutant du lait bouilli (ou si le potage est préparé au gras, du bouillon de pot-au-feu). Lier le potage, au dernier moment, avec 100 grammes de beurre. Servir avec croûtons en dés frits au beurre.

Saint-Pierre (Filets de) au currie.

Lever à cru les filets d'un Saint-Pierre (de 7 à 800 grammes),

aplatir très légèrement ces filets, les assaisonner de sel et poivre.

Les mettre dans une plaque tapissée de 50 grammes d'oignon haché fondu au beurre.

Saupoudrer d'une cuillerée à bouche de currie. Mouiller de 2 décilitres de vin blanc sec ; parsemer de menus morceaux de beurre.

Cuire au four, en arrosant souvent, de 10 à 12 minutes.

Egoutter les filets de poisson ; les dresser sur un plat long. Les conserver au chaud pendant que l'on préparera la sauce suivante :

Sauce currie (pour poissons) : Faire réduire de moitié le fonds de cuisson du poisson dans lequel on aura ajouté 2 ou 3 cuillerées de béchamelle et 4 cuillerées de crème épaisse. Ajouter une cuillerée de currie. Finir, hors du feu, avec 100 grammes de beurre et un filet de jus de citron.

Napper le poisson avec cette sauce. Servir avec du riz à l'indienne à part.

Nota. — On peut préparer de la même façon toutes sortes de poissons levés en filets ou détaillés en darnes.

Avec les arêtes des poissons dont les filets ont été levés à cru, on peut préparer, soit du fumet de poisson (avec lequel on fait cuire les filets de poisson), soit un potage maigre.

Salade de chou rouge.

Détailler en julienne fine des feuilles de choux rouges dont on aura enlevé les grosses côtes et que l'on aura bien lavées.

Les saupoudrer de sel fin et les laisser macérer pendant 48 heures, en les remuant souvent. Les égoutter et presser, les mettre dans un pot en porcelaine en les parsemant de grains de poivre et de fragments de feuilles de laurier, et, selon le goût, de quelques gousses d'ail. Couvrir de vinaigre bouilli. Laisser macérer 24 heures avant de servir.

Sauce abricot.

Passer au tamis fin de la marmelade d'abricots diluée de quelques cuillerées de sirop. Faire bouillir. Parfumer avec kirsch ou toute autre liqueur.

Sauce crème.

Additionner 5 décilitres de béchamelle de 2 décilitres de crème fraîche. Faire bien réduire. Passer à l'étamine ou à la passoire fine. Faire bouillir, ajouter hors du feu quelques cuillerées de crème fraîche et quelques gouttes de jus de citron (s'emploie pour légumes, poissons, œufs, viande blanches).

OCTOBRE

Octobre, dit Charles Sartrouville, c'est le mois « où l'automne seul acquitte les promesses du printemps et répare les outrages de l'été... c'est la saison des chasseurs, des convives, des amants, comme c'est celle qui met à couvert le produit des labeurs et des sueurs... C'est dans le mois d'octobre qu'il appartient de célébrer les dons du vainqueur de l'Indus, et de chanter le dieu des vendanges au milieu des groupes réunis par son culte... Une vapeur vineuse embaume les airs ; parcourons les coteaux ouverts à la vendange ; voyez ce groupe de corybantes agiter le thyrse, et s'animer à la conquête de la vigne dès l'aube du jour ! Les cuves sont dressées, le pressoir est abreuvé ; la vis graissée roule dans ses écrous ; des charrettes ont déposé à l'extrémité de chaque héritage les tonneaux que vont remplir les agiles vendangeuses.... ».

Il est bien séduisant, n'est-ce pas ? ce tableau de la saison des vendanges, que nous offre le poète. Des vendanges de chez nous, devrions-nous dire, de ces vendanges dont certains de nos contemporains souhaitent la disparition, voulant, qu'à l'instar de l'Amérique, la France, où se récoltent les meilleurs vins du monde, devienne « sèche ».

Oui, si extraordinaire que soit la chose, en France, pays où se trouvent les nectars les plus précieux, nectars que le monde entier nous envie, il est des gens — des fous appa-

remment — qui vont, partout disant, que c'est seulement en supprimant radicalement les vins et toutes les boissons fermentées de notre alimentation que nous deviendrons un peuple moral et bien portant. Et ces gens-là demandent que nous buvions, en place du vin de notre sol, de ce vin qui depuis des siècles nous donne esprit et santé, de vagues et maussades mixtures qui, sans doute, nous seraient fournies, au taux du dollar, par les producteurs de Californie...



Il est un vieux dicton, un peu mensonger peut-être, qui prétend que « les buveurs d'eau sont méchants ».

Cela pourtant semble bien être reconnu par l'Eglise qui, depuis les temps les plus reculés, a recommandé l'usage du vin à ses fidèles, et a même proclamé cette vérité, à elle transmise par le paganisme, que « les hommes étant devenus coupables », Dieu foula le raisin de la vigne « d'où sort le sang qui rachète les péchés ».

Les adeptes du régime sec ont tort. Qu'ils aient imposé ce régime à l'Amérique qui ne produit que des vins médiocres, nous ne voulons pas les blâmer : charbonnier est maître chez soi ! Mais qu'ils n'essayent pas de proscrire le vin chez nous. « Si le vin avait été considéré comme nuisible, dit Raymond Brunet (1), il n'aurait pas été mis en honneur par la religion ; les couvents et les monastères ne se seraient pas attachés avec une si grande ardeur à la culture de la vigne. »

Jésus-Christ, lorsqu'il institua la Sainte-Cène, prit, comme mets symboliques du sacrifice, le pain et le vin, et, depuis cette première consécration, sous l'espèce de ces deux aliments, les prêtres communient avec Dieu.

(1) *Nos vins de France*, par Raymond Brunet. Librairie agricole de la Maison Rustique. Paris, 1927.

*
* *

Si, dans la religion chrétienne, le vin est considéré comme un aliment sacré, les médecins, et cela, depuis Hippocrate, le considèrent comme la boisson la plus bienfaisante, la plus utile à l'homme, à la condition, bien entendu, d'en user et de n'en pas abuser. Et de tout temps les médecins ont prescrit le vin à leurs malades comme le meilleur reconstituant.

Sur les mérites, sur les vertus curatives du vin, les membres les plus éminents du corps médical ont nettement dit leur façon de penser.

Le Dr Brouardel a dit : « L'utilité des substances albuminoïdes, des acides et des sels organiques du vin est incontestable. »

Le Dr Lancereaux, de l'Académie de médecine, a déclaré : « Au point de vue national, il y aurait grand intérêt à en développer la consommation, parce que le vin donne aux populations une vigueur particulière » (*Dictionnaire des sciences médicales*).

« Le vin, dit le Dr Proust, professeur d'hygiène à la Faculté de médecine de Paris, est un excitant du tube digestif et des centres nerveux. Par ses sels, il contribue à réparer les pertes de l'organisme » (*Traité d'hygiène*).

Le Dr Bouchardot, ancien professeur d'hygiène à la Faculté de Paris, a dit : « Le vin est, parmi les boissons fermentées, la plus utile quand son emploi est bien réglé, et la moins nuisible, à certains égards, même quand on en abuse. »

« Le vin, déclare le Dr Jules Guyot, est la boisson la plus alimentaire, la plus précieuse et la plus énergique. »

Les Drs Nicate et Rietsch déclarent que « les bacilles du choléra et de la tuberculose, très vivaces dans l'eau, ne

résistent pas au séjour dans un mélange de deux tiers d'eau et un tiers de vin ».

« Le vin naturel, bu avec modération, dit le Dr Motet, de l'Académie de médecine, n'a jamais été un poison. Bien plus, c'est une liqueur généreuse dont la douce stimulation relève les forces et les entretient. »

« Dans *A bas le régime sec*, dit le Dr Foveau de Courmelles, Emile Gautier fait comme nous, depuis 1900, l'éloge du vin. On a vu disparaître des maladies en des pays où l'on plantait la vigne, et où, évidemment, on consommait le jus divin de la treille. »

« Les vins de Bordeaux surtout, dit le Dr Riche, Président de l'Académie de médecine, ceux de Bourgogne, de Mâcon, du Beaujolais ensuite, sont plus ou moins toniques et reconstituants, sans être excitants ni fatigants pour l'estomac. »

Et comme conclusion à cette petite enquête sur les vertus du vin de France le Dr Isembart Oven, qui vient d'établir une moyenne de vie d'après ce que l'on boit, déclare : « Les ivrognes meurent à l'âge de cinquante-trois ans, les gros buveurs et les buveurs occasionnellement immodérés meurent à l'âge de cinquante-sept ans, les buveurs modérés à l'âge de soixante-trois ans. La vie moyenne des abstinents n'est, au contraire, que de cinquante et un ans. »

LES VINS DE FRANCE

La France est le seul pays du monde où existe la gamme complète des vins. C'est chez nous seulement que l'on trouve des vins de tous genres : secs, demi-secs, doux, liquoreux, éthérés, mousseux.

Brièvement, indiquons quelles sont les principales caractéristiques des vins de nos diverses régions viticoles.

Bordelais : Les plus grands vins rouges du Bordelais sont ceux récoltés dans le Médoc, les Graves et le Saint-Emilionnais. Ces vins, dont la réputation est mondiale, se classent en 1ers crus, 2mes crus, 3mes crus, 4mes crus, 5mes crus, crus Bourgeois supérieurs, crus Bourgeois, crus Artisans, crus Paysans.

Nous ne saurions donner la liste complète de tous les vins rouges de la région bordelaise. Nous nous bornons à reproduire la classification qui fut établie officiellement, en 1855, par la Chambre syndicale des Courtiers de Bordeaux. Cette liste n'a pas été modifiée depuis.

CLASSIFICATION DES GRANDS VINS DU MÉDOC

1ers *crus.*

Château Lafite	commune de	Pauillac.
— Margaux	—	Margaux.
— Latour.	—	Pauillac.
— Haut-Brion. . . .	—	Pessac(Graves)

2mes *Crus.*

Mouton-Rotschild.	commune de	Pauillac.
Rauzan-Ségla	—	Margaux.
Rauzan-Gassies.	—	Margaux
Léoville-Lascases	—	St-Julien.
Léoville-Poyferré	—	St-Julien.
Léoville-Bartou.	—	St-Julien.
Durfort-Vivens	—	Margaux.
Lascombes	—	Margaux.
Gruaud-Larose Sarget . . .	—	St-Julien.
Gruaud-Larose	—	St-Julien.
Brane-Cantenac.	—	Cantenac.
Pichon-Longueville	—	Pauillac.
Pichon-Longueville Salande	—	Pauillac.
Ducru-Beaucaillou.	—	St-Julien.
Cos-d'Estournel.	—	St-Estèphe.
Montrose.	—	St-Estèphe.

3mes *crus*

Kirwan	commune de	Cantenac.
Issan	—	Cantenac.
Lagrange.	—	St-Julien.
*Langoa.	—	St-Julien.
*Giscours	—	Labarde.
Malescot St-Exupery . . .	—	Margaux.
Cantenac-Brown	—	Cantenac.
Palmer	—	Cantenac.
La Lagune	—	Ludon.
Desmirail	—	Margaux.
Calon-Ségur	—	St-Estèphe.
*Ferrière.	—	Margaux.
Marquis d'Alesme-Becker. .	—	Margaux.

4mes *crus*

St-Pierre-Sevestre.	commune de	St-Julien.
St-Pierre-Bontemps	—	St-Julien.
Duluc Branaire-Ducru. . .	—	St-Julien.
*Talbot d'Aux	—	St-Julien.
Duhart-Milon.	—	Pauillac.
Poujet.	—	Cantenac.
La Tour Carnet.	—	St-Laurent.
Lafon Rochet.	—	St-Estèphe.
*Beychevelle	—	St-Julien.
Le Précuré.	—	Cantenac.
Marquis de Terme.	—	Margaux.

5mes *crus*

*Pontet-Canet	commune de	Pauillac.
Batailley.	—	Pauillac.
Grand-Puy Lacoste	—	Pauillac.
Grand-Puy Ducasse	—	Pauillac.
Lynch Bages	—	Pauillac.
Lynch Moussas	—	Pauillac.
Dauzac	—	Labarde.
Mouton d'Armailhacq . . .	—	Pauillac.
Le Tertre	—	Arsac.
Haut-Bages	—	Pauillac.
Pédesclaux.	—	Pauillac.
Belgrave.	—	St-Laurent.
Camensac	—	St-Laurent.

Cos-Labory. . . . . commune de St-Estèphe.
Clerc Milon. . . . . — Pauillac.
*Coizet Bages. . . . . — Pauillac.
*Cantemerle . . . . — Macau.

NOTA. — Les crus marqués d'un astérisque sont ceux dont la mise en bouteille du château n'est jamais accordée.

On fait dans la région des Graves de très beaux vins rouges qui,s'ils ne figurent pas dans la classification officielle des grands vins, sont très prisés par les gourmets. Parmi ces vins nous citerons les suivants : Ch. Haut-Bailly, Ch. Pape-Clément, la Mission Haut-Brion, Ch. Carbonnieux, Domaine de Chevalier, Latour Haut-Brion, Ch. Brow Léognan.

Dans le Saint-Emilionnais nous citerons, comme premier grand cru, le Château Ausone, puis parmi les premiers crus : Ch. Belair Marignan, Ch. Magdelaine, Ch. Beauséjour, Ch. Canons St-Emilion, Ch. Fouplegade, clos Fourtet, Ch. Pavie, domaine de Pavie, cru le Cadet, Cadet Pineau, Bon, Ch. Contes. Ch. Bellevue, Le Prieuré.

Dans les Graves de St-Emilion : Ch. Cheval Blanc, Ch. Figeac.

Nous citerons aussi, vins excellents qui possèdent tous les caractères du vin de St-Emilion, mais sont plus souples, et deviennent plus vite prêts à être consommés, les vins de Pomerol dont les premiers crus sont : Ch. Petrus, Ch. Vieux Certan, l'Evangile, Ch. la Conseillante, Ch. Certan, Ch. Trotanoy, etc.



Les vins blancs du Sauternais, région située sur la rive gauche de la Garonne et sur les rives du Ciron, et qui comprend les communes de Bommes, Fargues, Barsac, Preignac et Sauternes, sont considérés comme les premiers du monde, en leur genre. Ils sont d'une belle couleur d'or.

Ils sont charnus, bouquetés et pleins de douceur, bien qu'ils possèdent une richesse alcoolique très grande.

Le *grand premier cru* des vins du Sauternais est le Château-Yquem, un des plus grands vins blancs de France.

Les premiers crus sont : Châteaux La Tour Blanche, Haut-Peyraguey, Lafaurie, Rayne-Vigneau, Suiduirant, Peyragney, Coutet, Climens, Guiraud, Rieussec, Ségalas-Rabaud, Rabaud-Promis.

Les deuxièmes crus sont : Château Myrat, Doisy d'Arche, Filhot, Broustet, Caillou, Suau, Malle, Romer, Lamothe, Raymond Lafoie, Lafon.

Il est encore, en Sauternais, une infinité d'autres très bons vins blancs.

***

Bourgogne. — L'histoire de la Bourgogne, pays qui, de tout temps, fut renommé pour l'excellence de ses vins, nous dit que ses ducs fameux étaient fiers d'être appelés les « Seigneurs des meilleurs vins ». Fierté bien légitime, car il n'est peut-être pas en France de vins rouges ou blancs meilleurs que ceux que font, avec dévotion, les maîtres-vignerons des côtes de Dijon, de Nuits et de Beaune, région où se trouvent les « climats » les plus renommés dans le monde.

Les vins rouges de la Côte-d'Or sont les plus chauds, les plus charnus, les plus vineux de France.

En eux on trouve, dit le Dr Lavalle dans sa description des vins de Bourgogne :

« Exquise finesse dans le bouquet, saveur à la fois chaude et délicate se prolongeant quelques instants et laissant après elle une haleine douce et embaumée, couleur vermeille, limpidité parfaite, action bienfaisante sur les organes de la digestion, telles sont les hautes qualités qui font des vins de la Côte-d'Or les premiers du monde. »

Mais, fait remarquer Ernest Verdier, dans ses *Dissertations gastronomiques*, il est bien entendu que cette description ne s'applique qu'aux grands vins exempts de tout mélange et de tout procédé, et non à ces innombrables mixtures pâteuses, outrageusement édulcorées et parfumées, que le public est trop accoutumé de boire sous le nom fallacieux de vin de Bourgogne.

Ces grandioses vins de Bourgogne ont été ainsi classés, en famille royale, par le Dr Gastaldy, gourmand célèbre, contemporain de Grimod de la Reynière.

LE ROI

Le Chambertin

LA REINE

La Romanée-Conti

LE RÉGENT

Le clos de Vougeot

PRINCES DU SANG

Romanée, Romanée Saint-Vincent, Clos-de-Tart, Musigny, La Tâche, Nuits-Echézeaux, Bonnes-Mares

COUSIN GERMAIN DU CHAMBERTIN

Le Richebourg

PORTE-DRAPEAU DE LA FAMILLE ROYALE DES VINS

Le Corton

DUCS ET DUCHESSES

Hospices de Beaune, Volnay-Santenots, Pommard, Beaune, Savigny, Aloxe, Vergelesses, Chassagne, Les Charmes-Puligny, Santenay-Gravières, Mercurey, Montrachet, Meursault, Châblis.

Les vins de la côte châlonnaise : Mercurey et Géary ; ceux du Mâconnais : Romanèche, Moulin-à-vent, Thorins ; ceux du Beaujolais : Fleurie, Chenas, Ville-Morgan, ne peuvent pas, sans doute, être mis en parallèle avec l'un ou l'autre membre de la « famille royale des vins » que nous venons de nommer, mais ils sont tous excellents et plaisent fort aux gourmets à cause de leur bouquet, de leur légèreté, de leur fraîcheur.



Le voyage bachique à travers les vignobles de France est un des plus plaisants qui se puisse faire. Le gourmand, doublé d'un gourmet, qui fait ce voyage, à table bien entendu, éprouve une joie extrême à déguster ainsi le « jus de nos treilles ». Il passe du grave au doux, du léger au corsé, du plaisant au sévère, du calme au tumultueux, et, à travers tous ces nectars, qu'il boive des vins vermeils, blancs, roses, gris, il communie avec l'âme même du sol distillée par les ceps de vigne, sous la douce caresse d'un soleil qui, en notre pays tempéré, n'est ni trop ardent ni trop pâle.

En Occitan, région essentiellement productrice de vin et où se trouvent les trois départements : l'Hérault, l'Aude et les Pyrénées-Orientales qui font le plus de vin de France, il est des vins de table parfaits. Autrefois, il est vrai (un autrefois qui n'est pas très lointain), les vins du Languedoc, gros, épais, vigoureux, ne servaient, concurremment avec ceux d'Algérie, qu'au coupage — et c'était là pratique malhonnête — des vins de race noble, mais, actuellement, ces vins sont faits pour la table et il en est parmi eux, tels ceux du Narbonnais, du Minervois et des Corbières pour le département de l'Aude, et ceux du Roussillon, qui sont excellents.

Dans cette région on produit aussi de très bons vins blancs, Picpoul, Clairette, La Clape, Grenache qui sont très appréciables. Là aussi on fait des vins de liqueurs excellents tels que Grenache, Malvoisie, Rancio, Frontignan, et enfin, nous ne saurions les oublier, des vins mousseux très agréables, très fruités, dont la célèbre Blanquette de Limoux.

***

Si, poursuivant sa randonnée de dégustations œnologiques, le gourmet va jusqu'à l'Océan, il goûtera avec plaisir au vin d'Anglet, dit « vin de sable », vin d'apparence candide sous sa robe d'or pâle mais qui, cependant, est terriblement capiteux. On le boit à longs traits, comme on boirait un muscadet parfumé, ce vin exquis de la région nantaise, et bien souvent, après ce boire délicieux, on est possédé par un magnifique délire dyonisiaque.

Continuons de voyager à travers les provinces viticoles de France. En Dordogne, nous trouverons de très bons vins blancs, dont le célèbre Mo bazillac, vin liquoreux, capiteux et parfumé, qui s'obtient en laissant envahir la grappe par la « pourriture noble ».

Les vins rouges de Bergerac sont bons. Ils se rapprochent un peu de ceux de St-Emilion.

En Lot-et-Garonne, de bons vins rouges aussi tels ceux de Layrac, La Chapelle, Astaffort, et des vins blancs agréables, tel celui de Marmande.

Dans les Basses-Pyrénées, nous trouvons le célèbre, le royal vin de Jurançon. Dans les Hautes-Pyrénées les vins rouges de Madiran, Canet, Castelnau ; les vins blancs de Peyriguères, Castelvielh et Cabanac.

Le Gers produit des vins blancs qui sont surtout destinés à être distillés pour faire les eaux-de-vie d'Armagnac. Le

Tarn-et-Garonne produit de gros vins rouges servant surtout pour les coupages. Dans la Haute-Garonne on trouve d'excellents vins rouges, ceux de Villaudric, de Longages et de Fronton.



Dans tout le sud-est de la France, on récolte surtout des vins de consommation courante, de bons vins de table.

Les vins de la vallée du Grésivaudan (Isère), ceux de Murinais, et tous ceux de la rive gauche du Rhône, de Lyon à St-Rambert, sont très réputés.

En Savoie, on trouve d'excellents vins rouges. Ces vins, ceux de Montmélian, de St-Jean-de-la-Porte, de Mont-Terminod sont surtout très prisés.

En Haute-Savoie, on produit aussi des vins rouges et blancs très agréables. Mais ces vins, les blancs surtout, supportent mal les transports.



Les vins des côtes du Rhône sont trop connus pour que nous en parlions longuement. Leur réputation est mondiale. Les gourmets connaissent, tous, les magnifiques vins de l'Hermitage.

Dans le Vaucluse, on récolte sur les coteaux des vins remarquables tel celui de Châteauneuf-du-Pape dont la renommée est mondiale.



Les vins de la vallée de la Loire sont aussi trop connus pour que nous les décrivions longuement. Les vins rouges d'Anjou sont frais, légers, et des plus agréables à boire, en été.

Les grands vins blancs de l'Anjou sont très renommés. Ceux du Layon, très parfumés, un peu liquoreux, sont très prisés. Ceux de la rive droite de la Loire, la coulée de Serrant, la Roche-aux-Moines, Savennières, etc., sont exquis.

Dans le Saumurois, nous citerons les vins de Brezé, Saumur et Parnay et divers autres petits vins blancs « tendres », « moustillants », « friands ».

Les aimables vins de Touraine sont trop connus, des Parisiens surtout qui raffolent de ces vins si spirituels, pour que nous nous attardions à les décrire. Les vins de Bourgueil et de Chinon ont, dit Raymond Brunet, « une saveur spéciale, un goût de fruit prononcé et donnent une grande sensation de fraîcheur. Ils ont un bouquet délicat, très distingué que remarquent de suite les gourmets, ce qui leur donne beaucoup de cachet ».

« Les vins de Bourgueil ont un goût de framboise fort caractéristique. Ils n'acquièrent leur qualité qu'au bout d'un certain nombre d'années. Ceux de Chinon sont plus tendres et plus moelleux que les Bourgueil et peuvent se boire dès la seconde année.

« Les grands vins blancs de la Touraine proviennent de Vouvray, Rochecorbon, Vernon, Noisay, Sainte-Radegonde, Chaucay, Reugny, Mont-Louis, Saint-Martin-le Beau, Lussault, Neuille-le-Sierre.

« On trouve de bons vins blancs sur les coteaux de l'Indre (Azay-le-Rideau, Cheille, Saché, Lignières), à Artannes et au-dessus de Loches (1). »



Les vins d'Alsace les meilleurs sont ceux récoltés entre

(1) *Nos vins de France*, par Raymond Brunet. Librairie agricole de la Maison Rustique, Paris.

Strasbourg et Colmar. Les vins blancs de cette région sont plus prisés que les rouges. Ils sont, ces vins, légers, éthérés, bouquetés. « Ils sont légers au palais, dit Raymond Brunet, de plomb aux mollets. »

Les plus réputés sont ceux récoltés à Obernai, Ribeauvillé, Riquewihr, Turkheim.

Les principaux crus sont dans le Haut-Rhin.

***

La grande promenade bachique se termine en Champagne.

« Ce vin aimable, fin et élégant, dit Ernest Verdier (1), qui a conquis le monde entier, et dont l'éloge, si justifié — chanté déjà sur tous les tons — n'est plus à faire, est le résultat d'une suite d'opérations et manipulations minutieuses.

« Il ne se prête lui-même à aucune classification, mais, pour le préparer et lui donner tous les caractères de corps et de finesse qui le distinguent, il faut d'abord assembler savamment, dans des proportions variables, des vins choisis de raisins noirs et blancs qui, eux, sont classés selon leurs qualités intrinsèques. »

Dans la charte des vins d'un menu, le champagne occupe une place spéciale, trop spéciale même, car trop d'amphitryons ne considèrent le champagne que comme une sorte « d'amusement » de dessert, et pour cette raison, qui est mauvaise, lui assignent dans le service des vins une place immuable, la dernière, où il fait figure de bouquet, ostentatoire autant que bruyant, car ces gens-là ne connaissent pas le champagne silencieux.

Un poète du XVIIe siècle, Bénigne Grenaut, « tenant » de

(1) *Dissertations gastronomiques*, par Ernest Verdier. Edition de la Société des Cuisiniers de Paris.

la Bourgogne dans la « guerre des vins » qui durait depuis sept siècles entre Bourguignons et Champenois, devait avoir les mêmes idées au sujet du champagne puisque, à ce sujet, il disait dans une ode latine :

Jusqu'aux cieux la Champagne élève
De son vin la riante liqueur,
On sait qu'il brille aux yeux, qu'il chatouille le cœur,
Qu'il pique l'odorat d'une agréable sève ;
Mais craignons un poison couvert,
L'aspic est sous les fleurs ; que seulement par grâce,
Quand Beaune aura primé, Reims occupant la place
Vienne légèrement amuser le dessert.

A ces vers, discréditant le « charmant Sillery » — qui à cette époque était déjà devenu mousseux, grâce aux travaux et recherches de Dom Pérignon — un Rémois, Goffin, professeur au Collège de Beauvais, riposta. Il dit que ce Champagne est :

Aussi pur que le verre où la main l'a versé.
Qu'il est doux de sentir l'ambre de son haleine
Et de prévoir le goût par l'odeur annoncé.

Goffin, qui devait être un gourmet expert, nous montre ensuite ce champagne qui dans le cristal est :

D'abord, à petits bonds, une mousse argentine,

puis :

Etincelle, pétille et bout de toutes parts

en attendant que :

Un éclat plus tranquille offre ensuite aux regards
D'un liquide miroir la grâce cristalline.

Voici l'ordre dans lequel le commerce des vins de Champagne classe les grands crus.

Premiers grands crus : 1° de raisins noirs : Ay, Bouzy, Ambonnay, Verzenay, Versy, Mailly.

2° de raisins blancs : Cramant, Avize, Oger.

Deuxièmes grands crus : 1° de raisins noirs : Mareuil-sur-Ay, Dizy, Hautvilliers, Champillon, Avenay, Trepail, Villers-Marmery, Cuis, Grauves, Ludes, Chigny, Cumières, Rilly-la-Montagne, Chailly, Pierry, Vertus.

2° de raisins blancs : Verzy, Trepail, Villers-Marmery, Cuis, Graves, Chouilly (on remarquera que ces communes produisent simultanément des raisins noirs et blancs).

Troisièmes crus : Epernay, Villers-Allerand, Chamery, Ecueil, Villedomange, St-Martin d'Ablon, Mancy, Vinay, Monthelon et, en dernier lieu, Boursault et Vaucéennes.

LA CHARTE DES VINS

Pour que les vins remplissent le rôle qui leur est dévolu, il faut les servir congrument, c'est-à-dire en concordance avec les mets qu'ils doivent accompagner, et à la température qui leur convient.

Cette loi de la température, surtout, est importante. Il faut, en effet, observer très exactement le degré de chaleur ou de fraîcheur que réclament certains vins, et qui, seul, assure le développement normal de leur goût et de leur bouquet.

S'il s'agit de vins rouges, Bordeaux, Bourgogne, etc., on doit se régler sur la température de la salle à manger et, pour cela, il est indispensable que les bouteilles soient apportées dans cette pièce quelques heures à l'avance. Cette opération constitue le « chambrage ». Cette règle

est surtout absolue pour le bordeaux. Le bourgogne peut être bu moins chambré. Tous ces vins gagnent à être décantés.

Pour les vins blancs, dorés ou sucrés, la température de la cave est de rigueur, à la condition, toutefois, que la cave soit fraîche. Aussi, souvent, est-il nécessaire de les rafraîchir en les mettant sur la glace ou dans de l'eau très fraîche, mais en évitant absolument de les « frapper », ce qui les dénaturerait.

Seul, le Champagne peut être frappé, mais sans excès.

Quels verres faut-il employer ?

Les Romains et les Grecs buvaient dans des timbales d'or et d'argent. Ces ustensiles étaient sans doute de merveilleux objets d'art — nous les pouvons voir encore dans les musées — mais le gourmet moderne refuserait absolument de boire nos grands vins dans ces coupes orfévrées.

Du moyen âge, il nous est resté bon nombre d'énormes hanaps d'argent, de cuivre, d'étain, enrichis de pierreries et orfévrés à souhait. Dans ces verres, non plus, ne voudraient boire les amateurs de nos jours.

Plus tard, on eut des verres plus extraordinaires encore. Bassompierre, on le sait, aux applaudissements de ses convives, buvait dans sa botte douze bouteilles de Bourgogne « à la santé des douze cantons de la Suisse ! »

Peut-être convient-il de ne pas trop regretter ces usages de table.

Ce n'est que vers le XVIe siècle que parut la véritable verrerie de table. C'est de Venise que venaient ces magnifiques pièces aux formes harmonieuses qui, aujourd'hui, font l'orgueil des grandes collections.

Il y avait là un progrès. Les temps présents nous ont donné plus et mieux. Il n'est pas d'épicurien, si passionné qu'il soit pour les belles choses de jadis, qui, à ces verres trop riches, trop fragiles, ne préfère ceux plus pratiques que nous fournissent Baccarat, Saint-Louis, Pantin, etc.

Les verres mousseline, de forme ronde ou légèrement ovoïde, sont ceux qui conviennent le mieux pour le bordeaux, pour le bourgogne et pour tous les vins des côtes du Rhône. Et le véritable gourmet préfère, pour boire tous ces vins, de grands verres...

Dans de grands verres, ne fussent-ils remplis qu'à moitié, on sent mieux ce que l'on boit.

Nous ne nous étendrons pas sur les contenances diverses que doivent avoir les verres destinés aux vins différents. Dans les services composés par les grandes maisons de cristallerie, tous les calibres nécessaires sont prévus.

Indiquons aussi que les vins du Rhin et de la Moselle se boivent dans des verres spéciaux, en forme de tulipe ou de coupe, montés sur une haute tige, ornés de coulées de verre, et de couleurs diverses, rouge, verte, ambrée.

Disons enfin que le plus souvent, dans les maisons stylées, le Champagne ne se sert plus dans des coupes et encore moins dans les flûtes légendaires, qui pourtant avaient bien du charme. C'est dans de très grands verres mousseline qu'on le boit.

A quel moment faut-il boire les vins ?

Ordre de service des vins. — En mangeant, bien entendu... Ajoutons, cependant, pour être véridiques, que bon nombre de gourmets n'hésitent pas à boire certains vins de race entre les repas. Des goûts et des couleurs...

Etant admis que tous les vins que vous servirez à votre

table seront tous de noble origine et d'âge canonique, vous pouvez établir, comme règle générale, le programme liquide suivant :

Avant, ou avec le potage, du Porto, du Xérès, du Madère sec, ou quelque précieux Amontillado ou une Malvoisée.

Pour les huîtres, et aussi avec la plupart des hors-d'œuvre froids, des bourgognes blancs légers tels que pouilly ou châblis, ou des bordeaux blancs, à goût de « pierre à fusil », tels que barsac ou graves, ou encore du champagne nature.

Ces vins peuvent également être servis avec les poissons, mais il faut, dès lors, les choisir suffisamment vieux. Avec le poisson, chaud ou froid, il est très bien aussi de servir du meursault, du montrachet ou quelque beau vin d'Alsace, du wolxheim, du ribeauvillé, du riquewihr, par exemple.

Bien entendu, lorsqu'il s'agit d'accompagner harmonieusement une grosse pièce de poisson préparée de façon savante, telle, par exemple, une carpe à la Chambord, ou une truite saumonée à la Champenoise, il ne faut pas hésiter à faire appel à de très magnifiques bouteilles — si on en possède ! — telles que un Johannisberg 1865, un Rudesheimer-Berg 1868, ou à un Marcobrunneer Cabinet rarissime ! De tels vins sont des magnificences. Mais, en reste-t-il encore dans les caves de France ?

Avec les grosses pièces de boucherie (relevés), ou avec les grandes entrées (mais ceci lorsqu'il s'agit seulement d'un dîner de gala), il faut servir de beaux vins de Bordeaux (chambrés, nous le répétons, et si faire se peut décantés, et non servis en paniers). Avec une entrée de volaille blanche légèrement garnie on servira, par exemple, un château bordelais 1er cru. Avec ce genre d'entrée on peut aussi servir un vin des côtes du Rhône. L'harmonie sera parfaite.

Si l'entrée de volaille est garnie de foie gras, de truffes, c'est un grand vin de Bourgogne qu'il faut servir. On servira également un vin de Bourgogne avec le caneton de

Rouen, qu'il soit préparé à la rouennaise, en chemise, ou au chambertin.

Pour accompagner les petites entrées (toujours s'il s'agit d'un grand dîner composé des cinq services classiques), il faut des vins moins corsés que ceux que l'on sert avec les grandes entrées. Mais, en la circonstance, il convient d'observer que dans l'ordre de servir des vins, il faut passer du doux au fort, et que si, par exemple, il a déjà été servi un grand vin de Bourgogne avec les mets précédents, on ne doit pas servir après un vin moins corsé. Mais ces règles ne sont applicables qu'aux seuls grands dîners, et on peut naturellement les transgresser dans des repas intimes, et, bien plus facilement encore, dans les repas familiaux.

Avec les pièces de gibier de plume et de poil, et avec les quartiers de venaison, c'est le grand vin de Bourgogne qui est indiqué. Toutefois, s'il s'agit d'un gibier pyrénéen, tel l'isard, on peut servir comme accompagnement un vin de Guyenne.

Avec les rôts de volaille, les vins de Bordeaux rouges sont ceux qui conviennent le mieux. Là aussi on doit observer la règle de progression dont nous parlons plus haut.

Si ce rôt se compose soit d'un caneton rouennais, soit d'un gibier de plume, faisan ou autre, c'est un grand vin rouge de Bourgogne que l'on servira.

Avec les rôts froids — qui, dans la pratique moderne, ne se servent guère plus — il faut donner, si ce rôt est gras, soit un grand vin de Bordeaux rouge, soit un vin de Bourgogne rouge et, s'il est maigre (aspic de poisson, de crustacé, etc.), un grand vin blanc de Bourgogne.

Le rôt froid est souvent un foie gras dans sa gelée ou en croûte, et, naturellement, truffé. Dans ce cas le vin de Bourgogne rouge s'impose. Disons cependant que certains gourmets raffinés conseillent d'accompagner le foie gras froid

d'un grand vin du Sauternais, tels,par exemple,un Château-Yquem ou un Château-Climens. L'onctuosité de ces vins s'associe admirablement à celle du foie gras.

Pour accompagner les légumes — souvent aqueux — et les salades — toujours acides — il n'est indiqué aucun vin spécial. Il faut donc, avec ces plats, continuer de boire le vin qui a été servi avec le rôt, chaud ou froid.

Disons cependant que, dans un dîner intime, on peut très bien servir avec les légumes ou les salades du vin de Touraine, ou encore du vin d'Arbois. Avec les fromages — car, même s'ils ne figurent pas sur la carte du menu, les fromages doivent toujours être servis dans un dîner, même s'il est de gala — il faut du vin de Bourgogne rouge, et du meilleur. On peut aussi avec le fromage, mais cela dans un dîner intime, servir soit du vin des côtes du Rhône, soit du vin de Cahors. Il est bien entendu que ces fromages doivent toujours être servis avant les entremets de douceur. C'est là une règle gastronomique absolue.

Quand arrive le service des entremets de sucre, du fruit et du dessert, bon nombre de gastronomes estiment que l'œuvre gourmande est terminée. Ce dernier service est cependant indispensable à l'harmonie d'un dîner bien ordonné. C'est la note, féminine un peu, et charmante, qui termine un repas établi selon les principes.

Avec tous les plats du dessert (et, dans le dessert, nous comprenons les entremets de sucre, le fruit et les petits fours) il est d'usage — usage que certains gourmets réprouvent — de servir des vins mousseux et notamment du champagne. A vrai dire le champagne sec ne convient pas absolument aux mets sucrés. Il est mieux, pensons-nous, de servir avec les plats doux des vins blancs ou dorés, tels par exemple un grand vin du Sauternais, ou encore des vins de liqueur tels que Xérès, Porto, Madère, Lacryma-Christi, Chypre, Marsala, Malvoisie, ou bien encore l'un ou l'autre

de ces admirables vins de chez nous, que l'on oublie trop souvent bien qu'ils soient exquis, tels que Muscat de Frontignan, Grenache, Rancio du Roussillon ou Jurançon doré.

Mais, nous le répétons, l'usage voulant qu'avec les plats du dessert on serve du vin mousseux, Champagne, Gaillac ou Blanquette de Limoux, les amphitryons peuvent se conformer à cet usage, en évitant cependant d'offrir à leurs convives des vins par trop doux.



Les règles du « bien boire » ne sont pas absolues. Sans doute convient-il que les vins d'un dîner soient bien assortis aux mets, mais il convient aussi de tenir compte des goûts particuliers des convives et aussi des conditions atmosphériques. Ainsi, alors qu'à la saison froide il faut servir des grands vins rouges de Bordeaux ou de Bourgogne corsés, vigoureux, en été, en temps de canicule surtout, il sera mieux de s'en tenir à des vins légers, frais, tels ceux de Touraine, d'Anjou, à des Muscadets, à des Vouvray, vins spirituels et charmants.

Il est des personnes, et elles sont nombreuses, qui prisent fort un repas arrosé seulement de vin de Champagne. Bien entendu, en l'occurrence, il s'agit, non pas d'un Champagne trop mousseux, mais bien d'un Champagne nature, et qui soit « blanc-de-blanc ».



Après le service du dessert, alors qu'ils ont savouré les délicates mousses glacées, les pêches à l'impératrice et les petits fours, nos amis les Anglais consomment des « savourys ».

Ces savourys ou « bonnes bouches » ne sont autres choses que de menus mets poivrés à l'excès, cayennés même, que les estomacs français n'acceptent pas volontiers, surtout à la fin d'un dîner.

Avec les savourys on sert, soit de grands vins rouges de Bordeaux, soit du Porto.

Pour terminer la charte bachique d'un dîner, qu'il soit simple ou de gala, il y a le chapitre des eaux-de-vie et des liqueurs.

Les grandes eaux-de-vie des Charentes, ou celles d'Armagnac sont l'accompagnement obligatoire du moka final.

On peut aussi servir à ce moment-là toute la gamme des précieuses liqueurs de France, telles que Calvados, Quetsche, Mirabelle, Framboise, etc., etc.

Et sur cette note parfumée s'achève le dîner, le beau dîner français.

LES BONNES CHOSES D'OCTOBRE

Octobre, avons-nous dit, est un mois qui doit être placé sous le signe de Bacchus. Il peut aussi être mis sous l'invocation de Comus, car à cette époque de l'année, les bons comestibles abondent.

En ce mois, les huîtres sont grasses à souhait, les huîtres disons-nous, en songeant aux délicieux mollusques de jadis, et qui, maintenant, sont remplacés pour nous par les « portugaises », excellents coquillages sans doute, mais qui ne sauraient nous faire oublier les Marennes et les Armoricaines d'autrefois.

Octobre est un mois cher aux amateurs de gibier. Tous les sujets de plume et de poil sont présents à cette époque de l'année.

On peut donc se « ruer en gibier ». Pour la plus grande joie des gourmands, devant la belle flambée de bois sec, se dorent les tendres perdreaux vêtus d'une double douillette de feuilles de vigne et de bardes de lard. Pour leur délectation, cuisent les « faisans à la crème », les bécasses « royales » que, tout à l'heure, on arrosera de vieille fine champagne flambée ou d'un vénérable armagnac. Pour eux encore, mijotent les « civets de lièvres » ou les « ballottines de lièvre à la royale », plat romantique s'il en fut jamais.

Que de choses merveilleuses encore pourront s'offrir les bons gourmands — choses, qu'en gourmets experts, ils arroseront des meilleurs vins de France —, cailles dodues, râles de genets dont la graisse est un baume ; gigues de chevreuil baignées de sauce poivrade ; grives parfumées aux baies de genièvre, ou encore, et c'est une succulence ! des merles préparés à la mode de Corse.

Pour ravir le gourmand, en ce mois d'octobre, tous les hôtes des bois, des plaines et des monts se sacrifient, ou, du moins, on les sacrifie à la gourmandise.

En ce mois festinatoire, viandes de boucherie et volailles sont également bien à point. Quel beau poème d'automne qu'une magnifique « côte de bœuf » rôtie à point, rose, et si juteuse sous la lame qui la tranche ! Et bien que le gibier de plume soit le rôt classique de cette époque, on peut aussi, en ce mois cher aux « pères de la table », se régaler d'une fine poularde de Bresse rôtie à la broche.

Parmi les poissons d'eau douce, seuls font défaut le saumon, la truite et l'ombre. Mais tous les sujets de l'onde amère sont là, depuis le hareng « qui glace » jusqu'à la barbue, et sans oublier, bien entendu, les mollusques divers, les coquillages et toute la série des crustacés, crevettes, crabes, tourteaux, homards, langoustes et langoustines.

En ce mois, le chapitre des légumes est également fourni en produits divers. Les « végétariens » qu'il ne faut pas

confondre avec les « végétaliens », et encore moins avec les « fruitariens », peuvent faire bombance avec les céleris à la crème ou au parmesan, les aubergines bourrées de « persillade » et gratinées, les tomates à la provençale que parfume l'ail, les fonds d'artichauts à la vierge, les concombres à la Mornay, les courgettes frites à l'huile d'olive, les endives au beurre noisette, les carottes à la Vichy, les choux verts à l'anglaise, les choux rouges aux marrons, les choux de Bruxelles rissolés, et aussi, car ces légumes se trouvent maintenant sur nos marchés durant toute l'année, les haricots verts frais, préparés au beurre ou à la crème, les petits pois de primeur, délicieux accommodés aux laitues, et enfin tous les classiques légumes, herbacés ou autres, tels que choux-fleurs, épinards, chicorées, laitues, oseille, pommes de terre, carottes, navets, oignons, poireaux, etc. Et nous ne parlons que pour mémoire des champignons divers, dont ceux de couche ou de Paris, qui jouent un si grand rôle dans la cuisine, dans la grande comme dans celle de ménage.

Pour donner à notre organisme toutes les vitamines dont, assurent les physiologistes, il a le plus impérieux besoin, octobre nous offre maints fruits savoureux. Il y a les poires d'automne : délices d'Hardempont, doyenné de Comice, duchesse d'Angoulême, louise-bonne d'Avranche, conseiller de la cour, beurré gris, Colmar d'Aremberg ; les pommes : reinette d'Angleterre, rambour d'été, grand Alexandre ; les pêches (tardives) de Montreuil ; les dernières reines-Claude ; les raisins chasselas, œillade, et, enfin, les oranges, les noix, les noisettes, les figues, les fraises des quatre-saisons et les fruits exotiques, bananes et ananas. De quoi faire de belles, de somptueuses corbeilles de fruits, on le voit !

Les fromages « à point » d'octobre sont ceux de Pont-l'Evêque, de Brie (n'oublions pas le Brie de Melun), de

Camembert, et enfin, en plus des fromages classiques, Roquefort, Cantal, Chester, Hollande, Gruyère, le Livarot au parfum si robuste.

LE FESTIN BACHIQUE

Pour des fins — morales, ou peut-être économiques ? — que nous ignorons, nos bons amis de l'Amérique du Nord ont établi le « dry » ou régime sec chez eux.

Ce régime sec (c'est-à-dire arrosé seulement de vins et d'alcools de contrebande), ils prétendent l'imposer à tous les pays latins d'Europe, pays où, depuis un millénaire au moins, se cultive la vigne, plante sacrée, et où se récolte cette merveilleuse « purée septembrale » qui donne à ceux qui la boivent force, esprit, joie et santé.

Souhaitons qu'une telle chose n'arrive jamais. En France, nous « savons boire ». Si les Anglo-Saxons d'outre-Océan avaient possédé cette précieuse qualité, jamais ils n'auraient banni le vin de leur table. S'ils l'ont fait, c'est qu'ils n'ont pas su voir quel abîme sépare le sage usage du vin et l'alcoolisme.

Non, espérons-le, jamais, jamais, en France, le « dry » ne régnera !

Aussi, en ce mois où le sang de nos vignes est dans les celliers, où, lentement, il va se bonifier, convient-il de rendre hommage à Bacchus, en lui dédiant un festin. De ce festin, voici le menu :

LE DÉJEUNER DE BACCHUS

LE HORS-D'ŒUVRE

Les huîtres de Marennes
Les charcutailles et autres menues choses d'automne marinées

VIN

Blanc de Blanc

Escargots à la mode de Bourgogne
La Roulade d'anguille à la Champenoise garnie de laitances et d'écrevisses cardinalisées

VIN

Meursault Goutte d'or 1918

La selle de mouton à la Niçoise
La Poularde étoffée à la Périgourdine

VIN

Château Cheval-Blanc 1906

Les bécasses à l'Armagnac avec croustades aux raisins

VIN

Le Clos-Vougeot 1889

Cœurs de laitues à l'orange au Verjus
Les fonds d'artichauts à la crème
Les fromages

VIN

Grand vin de Musigny 1887

Les poires flambées à la diable
Le gâteau sablé
Le dessert

VINS

Le Château-Yquem 1900
Le Pol Roger 1901
Café Corcellet
La Grande Champagne 1811

RECETTES DU DÉJEUNER DE BACCHUS

Charcutailles.

Sous ce nom quelque peu truculent, on désigne les divers apprêts de porc, que l'on sert, en guise de hors-d'œuvre, dans un déjeuner. Ces articles vont du « petit salé », que l'on sert chaud, à la « roulade de tête de cochon », et en passant par toute la série des saucissons, cervelas, andouilles et rillettes.

Ces menues choses sont bien à leur place dans un menu placé sous l'invocation de Bacchus, et autrefois, on les désignait sous le nom d'« éperons bachiques ».

Elles constituent une très savoureuse préface à un déjeuner d'amateurs.

En même temps que ces menues préparations « baconiques », on peut servir diverses salades et marinades, telles que : artichauts à la grecque, champignons marinés, céleri-rave à la moutarde, chou rouge à la vinaigrette, achards, etc.

Disons cependant, à propos des hors-d'œuvre, qu'il convient de ne pas trop abuser de ces mets qui, bien que minuscules, sont, en général, très nutritifs, et qu'en les consommant en trop grande quantité, on risque fort de se charger l'estomac à tel point qu'on ne puisse plus ensuite faire honneur aux autres plats du repas. Disons aussi que ces menus apprêts étant le plus souvent fortement condimentés et acidulés, ils atrophient à tel point les papilles gustatives du palais qu'ils empêchent de savourer comme il le faudrait les autres mets du menu.

Et disons enfin que, comme tous les aliments, salades ou autres, préparés au vinaigre, ils rendent malaisée la dégustation des vins.

Escargots à la bourguignonne.

L'escargot est le nom vulgaire qui s'applique à tous les limaçons et particulièrement à celui des vignes nommé aussi hélice (*helixe pomatica*).

Les escargots de vignes, qui se nourrissent de plantes aromatiques, sont les plus réputés. C'est au printemps et à l'automne que les escargots sont les meilleurs.

Il faut, avant de les accommoder, faire jeûner les escargots. Pour cela, on les enferme, durant un mois au moins, dans un vase placé au frais, mais non à l'humidité. Ils se débarrassent, durant ce jeûne, de toutes les matières qu'ils ont mangées et dont quelques-unes peuvent être nuisibles. On reconnaît qu'ils sont à point lorsque leur ouverture s'obture d'une sorte de cloison calcaire.

En Provence, on emploie un système qui permet d'utiliser sans danger des escargots recueillis depuis peu. On les met dans une terrine et l'on jette dessus une ou deux poignées de gros sel et un ou deux verres de vinaigre, avec, quelquefois, une pincée de farine. Au bout de fort peu de temps, les escargots commencent à rendre de l'écume. On les laisse ainsi durant une demi-heure. Cette opération faite, lorsque la terrine contient une quantité d'écume qui représente quatre ou cinq fois le volume des escargots, on les lave à plusieurs eaux jusqu'à ce que l'eau devienne parfaitement claire et limpide. On peut dès lors faire cuire les escargots.

L'escargot, aliment peu nutritif, mais, dit-on, adoucissant et calmant (la médecine ancienne usait beaucoup du bouillon d'escargot), peut, à la campagne, être obtenu à bon compte. Il y a d'ailleurs profit double à les récolter puisque, en outre de la substance alimentaire que l'on se procure ainsi, on débarrasse les jardins d'un hôte nuisible à la culture.

Cuisson préalable : 1° Retirer la cloison calcaire ; laver les escargots à plusieurs eaux ; les faire dégorger deux heures avec du gros sel, du vinaigre et une pincée de farine. Les laver à nouveau. Les blanchir 5 ou 6 minutes à l'eau bouillante. Retirer l'animal des coquilles. Supprimer le bout noir dit « cloaque ».

2° Mettre les escargots dans une cuisson abondante composée par moitié de vin blanc et de bouillon et bien aromatisée avec oignons, carottes, échalote, bouquet garni, sel et poivre. Cuire 3 heures au moins (Faire bouillir les coquilles dans de l'eau additionnée de cristaux de soude, les égoutter, les laver et les sécher).

Beurre à la bourguignonne (pour 100 escargots) : Bien mélanger 700 grammes de beurre avec les ingrédients suivants : 70 grammes d'échalotes hachées finement, 50 grammes de persil haché, 20 grammes d'ail broyé finement. Assaisonner de sel, de poivre et, facultativement, d'un peu de muscade râpée.

Remplissage des coquilles : Mettre au fond de chaque coquille gros comme une noisette du beurre susdit ;

Placer l'animal dans la coquille en l'enfonçant bien ; Remplir la coquille avec le même beurre en appuyant bien pour qu'il n'y ait pas de vide. Conserver au frais jusqu'au moment d'employer.

Cuisson dernière : Ranger les escargots dans un plat dit « escargotière » (ou dans un plat ordinaire allant au four) ; les saupoudrer de chapelure. Chauffer au four pendant 8 minutes. Servir dans le plat de cuisson.

Roulade d'anguille à la champenoise.

1° Ecorchez une grosse anguille (bien dégorgée à l'eau courante afin de lui enlever le goût de vase) et désossez-la complètement (par une fente faite tout le long du ventre).

Garnissez l'anguille d'une farce de brochet additionnée d'échalote hachée tombée au vin blanc et de persil haché. Refermez le poisson, emballez-le dans une mousseline, et ficelez-le en forme de cercle.

2° Mettez la roulade d'anguille dans un sautoir beurré, tapissé d'une couche d'oignons et de carottes émincés, passés au beurre, et de 150 grammes de pelures de champignons. Mouillez, à hauteur du poisson, avec du fumet de poisson préparé selon la méthode habituelle, mouillé avec du vin de Champagne nature.

3° Faites partir en plein feu. Reculez le sautoir sur le coin du fourneau, et cuisez, à ébullition à peine perceptible, de 40 à 45 minutes. Egouttez l'anguille, déballez-la. Remettez-la au four pour la faire glacer légèrement, après l'avoir arrosée de la partie grasse de son fonds de cuisson.

4° *La sauce* : Avec le fonds de cuisson de l'anguille, passé et réduit, préparez une sauce au vin blanc ainsi qu'il est dit à cette recette. Passez cette sauce à l'étamine et conservez-la au chaud, au bain-marie.

5° *Les garnitures* : *Les laitances* : Pochez les laitances (de carpe ou d'autres poissons ; on peut utiliser les laitances de harengs qui, bien que moins délicates que celles de carpes, sont excellentes) dans quelques cuillerées de fumet de poisson (le fonds de cuisson de l'anguille). Egouttez-les, dressez-

les dans des petites croûtes rondes creuses en pain de mie, dorées au beurre.

Les écrevisses : Cuisez-les vivement dans un court-bouillon composé au vin blanc sec, condimenté avec carottes et oignons émincés, persil, thym, laurier, assaisonné de sel et poivre (ce court-bouillon, dans lequel on ne doit pas mettre de vinaigre, sera ajouté à la cuisson de l'anguille et réduit avec).

6° *Dressage de la roulade* : Mettez l'anguille dans un plat rond. Dressez autour les croûtes aux laitances que vous saucerez chacune d'une cuillerée de sauce au vin blanc. Saucez l'anguille avec la sauce. Dressez les écrevisses autour de la roulade.

Nota. — On peut aussi préparer la sauce de la roulade d'anguille de la façon suivante : Ajoutez au fonds de cuisson, passé et réduit, 2 décilitres et demi de béchamelle, ou si l'on en a, de velouté maigre. Faites réduire en plein feu en ajoutant, en cours de réduction, 3 décilitres de crème fraîche. Lorsque la sauce a la consistance voulue, ajoutez-lui 4 cuillerées de beurre frais, assaisonnez-la et passez-la.

Selle de mouton garnie à la niçoise.

La garniture niçoise se compose de pommes de terre tournées en grosses gousses, cuites au beurre, légèrement rissolées ; de haricots verts cuits à l'eau salée, égouttés et liés au beurre et de petites tomates farcies gratinées.

La selle de mouton : Parer la selle, la raccourcir s'il y a lieu. L'assaisonner intérieurement, la ficeler. La cuire au four (ou à la broche) en comptant de 14 à 16 minutes au kilo.

Dressez la selle sur un plat long. Disposer autour les haricots verts et les tomates, et mettez les pommes rissolées aux deux bouts du plat.

Servez avec le jus de la selle déglacé d'un peu de vin blanc, mouillé de jus brun lié, passé.

Poularde étoffée à la périgourdine.

1° Après l'avoir vidée (par le haut), flambée et épluchée, désossez entièrement la poularde, en laissant seulement l'os

des pattes et celui des ailerons. Pour faire ce désossage, incisez la poularde sur le dos, dans la partie inférieure.

Assaisonnez intérieurement la poularde de sel et poivre et garnissez-la avec de la farce fine de porc additionnée de truffes et de foie gras coupés en dés, assaisonnés de sel épicé et macérés au cognac.

Bridez la volaille ; enveloppez-la dans une large et mince barde de lard que vous maintiendrez à l'aide de quelques tours de ficelle.

2° Mettez la poularde dans une braisière sur un fonds de braisage composé de 350 grammes de jarret de veau, de carottes et d'oignons en rouelles, le tout revenu au beurre et placé dans le fond de la braisière sur une couche de couennes fraîches (ou de lames de jambon cru).

Assaisonnez de sel et poivre. Faites partir sur le feu. Cuisez 10 minutes ; mouillez de 2 décilitres et demi de vin de Madère sec. Mettez au four et cuisez à couvert, en arrosant souvent de 1 heure et quart à 1 heure et demie (suivant la grosseur de la volaille).

3° Egouttez la poularde. Débardez-la et débridez-la.

Mettez-la dans une grande cocotte en terre, entourez-la de 300 grammes de truffes, que vous aurez bien lavées et brossées, pelées et coupées en quartiers. Assaisonnez ces truffes de sel et poivre ; arrosez-les d'un peu de beurre fondu. Mettez la cocotte au four (couverte) et laissez mijoter 15 minutes.

4° *Le fonds* : Déglacez le fonds de braisage d'un décilitre ½ de vin de Madère. Faites réduire, mouillez de 3 décilitres et demi de bon jus de veau brun lié. Faites bouillir quelques instants, ajoutez deux cuillerées de cognac flambé. Passez à la passoire fine. Versez ce fonds sur la poularde.

Servez dans la cocotte de cuisson.

Nota. — On peut préparer de la même façon les dindes, les pintades et les faisans. Pour chacune de ces pièces, on établira le temps de cuisson selon leur grosseur.

Poularde à la périgourdine dans sa gelée.

Farcissez la poularde ainsi qu'il est dit dans la recette précédente et cuisez-la de la même façon.

Lorsque la poularde est cuite, débardez-la et débridez-la. Mettez-la dans une grande cocotte ovale en terre. Entourez-la

avec des truffes que vous aurez fait cuire au vin de Madère. Faites refroidir.

Versez sur la poularde, en quantité suffisante pour qu'elle en soit bien couverte, son fonds de cuisson déglacé au vin de Madère, mouillé de 4 ou 5 décilitres de gelée de viande, bouilli quelques instants, dégraissé et passé à la mousseline.

Nota. — Préparée à chaud ou à froid, la poularde à la périgourdine (dite aussi à la Périgord) peut être garnie, en plus des truffes, avec du foie gras. Pour la poularde en chaud, le foie gras est détaillé en escalopes que l'on assaisonne de sel et poivre que l'on fait sauter au beurre, et que l'on dresse autour de la poularde avec les truffes.

Bécasse à l'Armagnac.

(Voir Bécasse à la fine champagne, page 352.)

Croustades aux raisins.

Ces croustades sont des sortes de « rôties ». On les prépare, une fois les bécasses cuites, de la façon suivante : dans du pain de mie (dit pain anglais) ou du gros pain de ménage, détaillez des tranches, épaisses d'un centimètre et demi. Creusez légèrement ces tranches dans le centre, beurrez-les et faites-les dorer au four.

Garnissez-les avec les parties intérieures des bécasses (retirées après cuisson) que vous aurez hachées avec du lard frais râpé et un peu de foie gras, le tout bien assaisonné de sel, poivre et muscade râpé et arrosé de fine champagne.

Sur ces croûtes, mettez des grains de raisins frais épluchés. Arrosez d'un peu de fine champagne et d'huile d'olive. Faites cuire au four quelques instants. Servez en même temps que les bécasses.

Fonds d'artichauts à la crème.

Parez les fonds à cru. Cuisez-les à moitié au blanc. Egouttez-les. Faites-les étuver doucement au beurre, dans un sautoir.

Lorsqu'ils sont presque cuits, mouillez-les de crème fraîche épaisse. Assaisonnez ; cuisez à couvert.

Dressez les fonds dans une timbale. Versez dessus le fonds de cuisson, mouillé de crème fraîche, réduit, beurré et passé.

LES FROMAGES

Grimod de la Reynière dit du fromage qu'il est le « biscuit des ivrognes ».

Plus poétique en ses propos, Brillat-Savarin déclare « qu'un dessert sans fromage est une belle à qui il manque un œil ».

De savants physiologistes assurent que, tout comme les épinards, « le fromage est le balai de l'estomac », alors que d'autres physiologistes, non moins savants, disent que cet aliment, loin d'être bienfaisant à l'estomac, risque de l'incommoder et, de ceux-là, est Michel Lévy qui dit, dans son *Traité d'hygiène*, « que les vieux fromages contiennent des acides gras et des acides ammoniacaux, et peuvent, par conséquent, devenir toxiques ». Vallin dit également, dans la *Revue d'hygiène*, que « des fromages trop avancés pouvaient occasionner de véritables intoxications ».



Les Romains, dit-on, firent connaître aux Gaulois l'art de fabriquer les fromages. Depuis lors — et cela remonte très haut dans notre histoire — cet art s'est singulièrement développé dans notre pays, où il n'est pas un département qui ne possède une ou plusieurs espèces de fromages.

Il est vrai que, dans toutes les autres nations d'Europe, on ne le cède en rien, sur ce point, à la France, car on y fabrique un nombre infini de fromages variés. Et en quelques-unes

de ces nations, la Suisse, l'Italie, la Hollande et l'Angleterre, notamment, l'industrie fromagère est devenue des plus importantes.

***

Dans un savoureux *Code de la table* établi par le *Gastronome Français*, livre imprimé, en 1828, par Balzac, alors que le célèbre romancier était « maître-imprimeur » au 17 de la rue des Marais-Saint-Germain (appelée, aujourd'hui, rue Visconti), il est dit que « les vrais gourmands ont toujours achevé leur dîner avant le dessert » et « que ce qu'ils mangent par-delà le rôti n'est que de simple politesse ».

Dans une certaine mesure, cela est vrai, et c'est, sans doute, pour cette raison que ces gourmands n'admettent pas qu'on leur serve le fromage après les entremets de sucre, et en même temps que le fruit. Les fromages doivent donc être servis après le rôt, chaud ou froid, ou après le légume ou la salade, si le repas en comporte. Et l'accompagnement obligatoire de ces fromages est un beau vin rouge de Bourgogne ou des côtes du Rhône, ou, dans certains cas, d'un vin rouge de Guyenne.

Cette règle est imprescriptible. Toutefois, dans certaines régions, les fromages du cru sont accompagnés de vins du cru qui, parfois, sont blancs.

De toutes façons, le fromage est un très parfait « tâte-vin ». « Le fromage, dit Raymond Brunet (1), est l'aliment qui s'associe le mieux aux vins, et qui fait le plus ressortir leurs qualités, parce qu'il est essentiellement alcalin, et qu'étant attaqué par les acides du vin, il produit des combinaisons fort heureuses dont la saveur nous enchante. »

(1) *Nos vins de France*, par Raymond Brunet. Librairie agricole de la Maison Rustique, Paris.

C'est pour cette raison, ajoute Raymond Brunet, qu'on « a pris l'habitude de l'utiliser largement pendant les dégustations et les repas de gourmets, parce qu'il fait boire de bonnes bouteilles, et en rehausse toute la valeur ».

Il faut donc, dans tous les dîners, grands ou petits, observer scrupuleusement cette loi qui veut que les fromages soient servis avant les entremets de douceur.



Citer nommément tous les fromages qui se font en France est chose difficile. Ils sont en trop grand nombre. Chaque région, chaque département, et souvent, dans ce département, chaque localité a un fromage spécial, fromage qui se fait soit avec du lait de vache, soit avec du lait de brebis, soit avec du lait de chèvre.

Aussi, en cette petite étude sur les fromages, nous bornerons-nous à citer seulement, et en donnant brièvement leurs caractéristiques, les principaux fromages français, les fromages classiques, pourrions-nous dire.

Parlons, tout d'abord, des divers fromages frais à la crème, qui se fabriquent dans diverses régions, en France, mais surtout dans les départements de la Seine-Inférieure, de l'Oise et de l'Eure.

Les types les plus connus de ces fromages, et qui sont très appréciés par les amateurs, sont le *double crème*, le *demi-sel* et le Gervais que l'on désigne communément sous le nom de *Petit-Suisse*.

Ceux de ces fromages qui sont salés se consomment tels quels ou condimentés avec de la ciboule ou de la ciboulette hachées, et aussi avec du cerfeuil. Les autres peuvent aussi être consommés au naturel ou condimentés comme il est dit ci-dessus, mais peuvent aussi être assaisonnés de sucre, et parfumés avec une liqueur quelconque, rhum,

fine champagne, kirsch, etc. Ainsi préparés, ces fromages peuvent être considérés comme des entremets de sucre plutôt que comme des fromages proprement dits.

Ces fromages peuvent aussi être utilisés pour accommoder des fraises ou des framboises.

Nous citerons aussi dans le même ordre d'idées les crémets d'Angers ; les petits fromages de Chantilly ; les divers « fromageots » que l'on fait dans tout le midi de la France, les « joncados » de Bordeaux, de Toulouse et d'autres localités, etc., etc.

Tous ces laitages sont excellents, ils sont très rafraîchissants, mais, nous le répétons, ne sont pas des « tâte-vin » au même titre que ceux dont nous parlons ci-après, et que les gourmets apprécient fort, car ils font valoir le bouquet des grands vins.

FROMAGES FRANÇAIS

Fromage d'Auvergne. — On connaît aussi ce fromage sous le nom de fromage de Cantal et de fromage de table.

Le bon Cantal doit avoir la pâte grasse et d'une couleur jaune pâle. Ce fromage est bon toute l'année

Dans l'Aveyron on fabrique un fromage, le Laguiole, qui a quelque analogie avec le Cantal.

Fromage de Barron. — Ce fromage, qui est fait avec du lait de chèvre, se fabrique dans les Basses-Alpes. On le prise fort en Provence.

Fromage bleu. — Ce fromage se fabrique dans le Jura, dans l'Ain et dans l'Isère. Pour faire sa pâte on emploie une partie de lait de chèvre. Il a un peu d'analogie avec le Roquefort.

Fromage bondon de Neufchâtel-en-Bray. — Ces petits fromages sont ainsi nommés parce qu'ils sont faits en forme de « bonde ». On les fabrique, en Seine-Inférieure,

avec du lait de vache. On en fait aussi avec un mélange de lait de vache et de brebis qui sont moins bons.

C'est au printemps et en été que ces fromages ont le plus de qualités. Ils doivent avoir une croûte fleurie, blanche, tirant un peu sur le bleu. Leur pâte doit être légèrement jaune et bien grasse.

Avec cette même pâte on fait aussi des fromages carrés que l'on désigne sous le nom de Neufchâtel.

Fromage de Brie. — Ce fromage — un des plus délicats qui soient en France — se fabrique dans la région briarde devenue aujourd'hui le département de Seine-et-Marne.

C'est du 1er octobre à la fin d'avril que le Brie est le meilleur.

La croûte d'un bon Brie ne doit être ni trop blanche, ni trop bleue, ni trop rouge, mais doit présenter un mélange parfait de ces trois couleurs.

Sa pâte doit être légèrement molle, cédant un peu sous le doigt ; elle ne doit pas être trop coulante. Sa couleur doit être jaune pâle.

Fromage Brie de Melun. — Ce fromage, que l'on fait dans l'arrondissement de Melun, est très apprécié dans cette région même où il est connu sous le nom de Brie de saison.

Sa fabrication, qui commence vers octobre, ne dure que jusqu'à la fin décembre.

Il est plus épais que le Brie ordinaire, son goût est plus fort. Ce fromage se conserve longtemps.

Fromage de Camembert. — La réputation de ce fromage est universelle. On le fabrique dans l'Orne. C'est de décembre à la fin de mars que le Camembert est le meilleur.

La pâte de ce fromage doit être moelleuse, souple sous la pression et ne doit pas être trop coulante. Sa couleur doit être jaune pâle et son aspect lisse et sans trous.

La croûte du Camembert doit être bien ressuyée, mince et de couleur rougeâtre.

On fabrique des simili-Camemberts dans la Marne, la Meuse, l'Oise, l'Eure et l'Ille-et-Vilaine. Ces fromages, que l'on fait avec des laits écrémés, sont relativement bons, mais ne sauraient être mis en parallèle avec les Camemberts de Normandie.

Fromage de Coulommiers. — Ce fromage, qui se fabrique en Seine-et-Marne, a toutes ses qualités au printemps et en été.

Le bon Coulommiers doit avoir la croûte bien fleurie et de couleur blanche tirant légèrement sur le gris. Sa pâte doit être d'un blanc jaunâtre.

Le Coulommiers double-crème et le fromage dit Impérial ont les mêmes caractéristiques que le Coulommiers ordinaire.

Fromage de Gérome. — La pâte de ce fromage, qui se fait dans les Vosges, est parfumée au cumin. Le Géromé est, dans toute l'acception du mot, un « éperon bachique » : il incite à boire.

Fromage de Livarot. — L'odeur de ce fromage, fortement ammoniacale, ne plaît pas à tout le monde, et les gens qui ont l'estomac délicat doivent s'en abstenir.

Ce fromage atteint au summum de ses qualités en automne et en hiver.

Le bon Livarot a la croûte de couleur rouge et bien vernie. Sa pâte doit être très moelleuse et très crémeuse au centre.

Fromage du Mont-d'Or. — Ce fromage est originaire du Lyonnais. On le fait, avec du lait de chèvre, en forme de bondon, et moitié moins grand que le Neufchâtel.

Avant d'être mis à la cave, pour les raffiner, les Mont-d'Or sont trempés dans du vin blanc.

Fromage persillé. — Ce fromage, que l'on fait en Savoie, avec du lait de vache, a quelque ressemblance avec le Roquefort. Il est surtout consommé dans la région où on le fabrique.

Fromage de Pont-l'Evêque. — C'est en été et en automne

que ce fromage, qui se fait dans le Calvados, est le meilleur.

La croûte d'un bon Pont-l'Evêque doit être de couleur grise et pas trop lisse. Elle doit légèrement fléchir sous la pression du doigt. Sa pâte doit être légèrement jaune.

Fromage de Port-Salut. — Ce fromage se fabrique à Entrammes, dans la Mayenne. C'est en été qu'il est le meilleur, de couleur jaune, bien lisse, et sans trous.

Fromage de Roquefort. — C'est dans l'Aveyron que se fabrique et que, surtout, se raffine, ce fromage qui est fait avec du lait de brebis.

Le Roquefort est le type le plus parfait des fromages bleus qui sont assez nombreux en France.

C'est de mars à juillet que le Roquefort est le meilleur.

La croûte d'un bon Roquefort doit être de couleur grise et bien ressuyée. Sa pâte doit être grasse, blanche, bien veinée de bleu.

Fromage de Saint-Marcellin. — C'est avec le lait de chèvre que se préparent, dans l'Isère, ces excellents petits fromages.

Les meilleurs sont ceux qui sont fabriqués à Chevrières et à Marinais. Ils sont, ceux-là, faits exclusivement avec du lait de chèvre.

On cite ensuite ceux qui sont faits à Chatte, à Bessins, à Saint-Appollinard, à Saint-Antoine et dans la plaine de Saint-Marcellin.

On prépare aussi des Saint-Marcellins avec du lait de vache qui sont des plus médiocres.

Fromage de Sassenage. — Certains « gourmets », c'est-à-dire les « connaisseurs en vins », et, partant, en fromages — le fromage est le meilleur des « tâte-vin », — assurent que le Sassenage n'est plus que l'ombre de lui-même. D'autres assurent, et nous croyons qu'ils ont raison, que l'industrie fromagère de l'Isère n'a pas démérité, et que les pâturages situés sur les communes d'Autrans, Corrençon,

Lans, Méaudre et Villard-de-Lans, étant toujours les mêmes et aussi gras, et aussi parfumés par les plantes aromatiques, les vaches que l'on y nourrit donnent toujours un lait suffisamment riche pour que soient savoureux les fromages que l'on fabrique avec.

Le Sassenage est un fromage dont la pâte, très onctueuse, est marbrée de veines bleues. Il a un goût *sui generis* si prononcé que Berchoux a pu dire :

> Les parfums de Paphos, dont l'amour fait usage,
> Ne peuvent s'allier à ceux du Sassenage.



Les bons fromages de France sont trop nombreux pour que nous puissions les citer tous — on en compte quelque cinq cents — et dire quelles sont leurs caractéristiques. Dans notre pays, il n'est pas de région, de localité même, qui n'ait son fromage spécial.

Aussi nous bornerons-nous à citer seulement les principaux de ces produits qui, tous, sont excellents et propres à faire admirablement valoir — et c'est pour cela que les vrais gourmets les apprécient — les magnifiques vins de France.

Parmi les autres fromages français nous citerons les suivants :

Normandie : Rouennais (octobre-mai) ; Gournay (idem) ; Double-Crème ; Excelsior ; Monsieur Fromage (octobre-mai) ; Feuille de Dreux (novembre-mai).

Bourgogne : Epoisse (novembre-juin) ; Saint-Florentin (novembre-juin) ; Soumantrin (idem) ; Cendré d'Aizy (idem) ; Les Laumes (idem) ; Sainte-Marie (idem).

Poitou : Poitou (mars-décembre) ; Chabichon (idem) ; Picodon (mars-décembre) ; Bougon (idem) ; La Mothe (idem).

Mayenne : Trappiste ; Curé.

Touraine, Berry : Sainte-Maure (mai-novembre) ; Levrouse (idem) ; Berrichon (idem).

Orléanais : Olivet cendré (octobre-juillet) ; Chaincy (septembre-juillet) ; Fromage au foin (octobre-mai) ; Frévault (octobre-juin) ; Vendôme (octobre-juin) ; Crème bleue (octobre-mai) ;

Lyonnais : Fourme de Montbrizon (novembre-mai) ; Gex (novembre-mai) ; Rigotte (mai-novembre).

Savoie : Reblochon ; Tomme Vieille ; Tomme de Montagne ; Paladru ; Beaumont (novembre-juin) ; Vacherin (novembre-mai) ; Persillé de Savoie.

Franche-Comté : Comté (septembre-juillet) ; Cancoillotte (septembre-juillet) ; Méton (idem) ; Fontine.

Champagne : Troyes (novembre-mai) ; Riceys (novembre-mai) ; Champenois cendré (septembre-juin) ; Chaource (novembre-mai) ; Ervy (novembre-mai) ; Langres (novembre-mai.

Ile-de-France : Brie de Meaux (novembre-mai) ; Brie de Coulommiers (octobre-mai) ; Cendré de la Brie (septembre-juillet) ; Saint-Jacques.

Picardie, Artois, Flandre : Dauphin (novembre-mai) ; Marville Laitier (septembre-juin) ; Marville Fermier (novembre-juin) ; Boulette d'Avesnes (novembre-mai) ; Baulette de Cambrésis (novembre-mai) ; Rosé de Lille (novembre-mai) ; Rollot (novembre-mai) ; Puant-Macéré (novembre-mai) ; Vieux Lille (novembre-mai) ; Vieux Lille étuvé (novembre-mai).

Auvergne : Fourme d'Ambert (novembre-mai).

Guyenne-Gascogne : Rocamadour (mai-novembre) ; Amon (octobre-mai).

Alsace et Lorraine : Munster (novembre-avril) ; Munster

anisé (novembre-avril) ; Limbour (novembre-avril) ; Romatour (novembre-avril) ; Gérômé (novembre-avril) ; Gérômé anisé (novembre-avril).

Corse : Asco ; Niolo, Broccio.

Citons enfin les fromages suivants : Valencay (Touraine) ; Viry ; Gérardmer ; Montpellier ou « fromageot » ; Cujac ou Cubjac (Périgord) ; Sepmoncel (fromage bleu du Jura) ; Mont-Dore ; Bresse ; Quercy ; Montargis, Saint-Nectoure ; Angelots ; Jonchées ou Juncados du sud-ouest ; Cancoides (Nivernais) ; Chabissons (sud-ouest) ; Tassin (Bourgogne) ; Paradis (Charente) ; Tout-bien (Seine-Inférieure) ; Pontgibaud ; Mérignac (Gironde) ; Mersens ; Marolles ; Chevret (Ain), etc., etc.

FROMAGES ÉTRANGERS

Bien que l'industrie fromagère française procure en abondance une infinie variété de fromages, et que ces produits soient considérés partout comme les plus parfaits du genre, il est importé chez nous un très grand nombre de fromages étrangers.

A Paris, et dans quelques autres grandes villes de province, il est des maisons où, en tous temps, on peut se procurer des fromages de tous les pays d'Europe, en dehors, bien entendu, de ceux venant de Suisse, de Hollande, d'Italie et d'Angleterre qui, depuis bien longtemps, sont connus et appréciés chez nous, et qui, pour ainsi dire, font partie de notre alimentation générale.

Ces fromages étrangers, nous ne saurions les citer tous. Quelques-uns, d'ailleurs, ont de grandes analogies avec ceux de chez nous ; d'autres se caractérisent par un assaisonnement spécial, cumin ou coriandre, qui leur donne une certaine originalité.

Fromages italiens. — Le chef de file des fromages italiens est le *Parmesan.* Ce fromage que l'on utilise surtout en cuisine — il est le complément presque obligatoire du macaroni, des pâtes diverses et du rizotto — peut aussi être consommé tel quel.

Ce fromage est bon en toutes saisons. Plus il est vieux, et sec, plus ses qualités augmentent.

Le bon Parmesan se reconnaît à la belle couleur jaune de sa pâte qui doit être très ferme. Lorsque cette pâte est « pleureuse », c'est-à-dire montre quelques traces d'humidité, cela indique que le Parmesan est vieux et est de grande qualité.

Le Gorgonzola. — Comme aspect, comme coloration, la pâte de ce fromage rappelle beaucoup celle de la plupart des « fromages bleus » de chez nous, et notamment celle du Roquefort, qu'à juste titre on dit être le roi des fromages mondiaux. Mais cette ressemblance s'arrête là. Le Gorgonzola est, certes, un excellent fromage, mais, en rien, sa saveur étant tout autre, il ne peut être comparé au Roquefort.

C'est au printemps et en été que le Gorgonzola est le meilleur.

Le Caccio Cavallo. — Ce fromage, dont la pâte est de saveur forte et très salée, a la forme d'une calebasse. Sa croûte est lisse et de couleur un peu jaunâtre. Ce fromage est bon en toutes saisons. On l'utilise beaucoup en cuisine.

Son nom de « Caccio (de) Cavallo » a poussé certains auteurs à dire qu'il était fait avec du lait de jument. Cela n'est pas tout à fait exact, car ce fromage, qui se fabrique à Naples, se fait surtout avec du lait de vache et a été ainsi nommé parce que, dit-on, pour le faire sécher, on le met « à cheval » sur une corde tendue.

Parmi les autres fromages italiens que l'on peut facilement se procurer en France, nous citerons le Pécorino

(septembre-juin) ; le Salamè (novembre-mai) ; le Bel Paese (octobre-juillet) ; le Préveloué (toute l'année).

Fromages suisses. — Il est inutile, pensons-nous, de parler longuement du Gruyère et de l'Emmenthal qui, pour bien des personnes, en France, comme en maints autres pays, sont souvent considérés comme les fromages types.

Ces fromages peuvent être consommés toute l'année, mais atteignent au plus haut point de perfection durant les mois de juillet, août et septembre.

On reconnaît un bon Gruyère à sa pâte à la couleur jaune clair un peu grasse, ne s'émiettant pas sous les doigts, cette pâte doit être parsemée de trous, pas trop nombreux, mais assez grands et réguliers.

Le Gruyère se fabrique dans la petite ville de ce nom, du Canton de Fribourg.

On le fait de trois qualités : *gras*, *demi-gras* et *maigre*. Le gras est fait avec du lait non écrémé, le demi-gras avec le lait écrémé mêlé de la traite fraîche du matin, et le maigre avec du lait écrémé.

Dans les Vosges, dans le Jura et dans l'Ain, on fabrique aussi du fromage de Gruyère.

Les autres fromages suisses que l'on peut se procurer en France sont, en plus du « Gruyère sans trou » (le Gruyère fribourgeois), le Sbrinz, qui est parfait d'octobre à juin, et le Schabzieger qui est bon toute l'année.

Fromages belges. — Les fromages de France et de Hollande sont ceux qui sont les plus prisés par les gourmets de Belgique, grands amateurs de bon vin de Bourgogne, on le sait, et, par conséquent, de bons fromages. Parmi les très nombreux fromages belges, nous citerons le Hervé et le Remondon.

Fromages anglais. — On fabrique en Angleterre d'excellents fromages. Parmi tous ces fromages, les plus réputés sont les suivants (que l'on trouve en France) :

Le Stilton : ce fromage, qui est originaire du comté de Leicestershire, est considéré en Angleterre comme le roi des fromages. Il a la forme d'un manchon, et sa pâte ressemble quelque peu à celle du roquefort et du gorgonzola.

Le poids de ce fromage varie de huit à douze livres. En Angleterre, il est d'usage de le servir entier, la meule entourée d'une serviette pliée qui cache la croûte rugueuse et peu appétissante. On recouvre la partie supérieure entamée avec une serviette imbibée de vin de Sherry ou de Porto.

Le Chadder cheese a la forme et l'apparence du Gruyère, mais sa pâte est compacte, comme celle du fromage de Hollande. C'est avec ce fromage qu'on prépare souvent les *Welsh rarebits*.

Le Chester est, pour ainsi dire, le fromage type de l'Angleterre. C'est celui des fromages britanniques qui est le plus répandu en France.

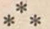
Le Edder cheese : ce fromage se fabrique dans le Warwickshire. Il ressemble, extérieurement, au Port-Salut, mais sa pâte est plus molle et plus crémeuse.

Fromages hollandais. — Le fromage de Hollande est trop connu pour que nous nous attardions à le décrire longuement.

C'est en été que ce fromage est le meilleur. Sa pâte doit être d'un jaune rougeâtre, très grasse et onctueuse. Elle doit céder sous la pression du doigt.

Le Hollande gras est en forme de galette épaisse, au lieu d'être en forme de boule comme le Hollande ordinaire.

Citons encore, parmi les fromages de Hollande que l'on peut se procurer en France, le Keumel, le Gouder Kaas, le Present et la crème de Frèse.



Citons encore, parmi les fromages étrangers que l'on peut se procurer en France, le Théon, qui se prépare dans le Valais, et que les amateurs apprécient surtout lorsque, vieux, il est devenu fort ; le Mont-Cenis qui ressemble à l'Emmenthal ; le Vert ; le Gessenay, qui devient aussi sec que le Parmesan ; le Bellelay, qui est de forme ronde et qui a beaucoup d'analogie avec le Hollande ; le Stracchino qui est parfumé au safran ; le fromage de Luxembourg, qui est fait en forme de cylindre, et enfin toute la série des fromages d'Allemagne, d'Autriche, de Norvège, de Pologne et de Tchécoslovaquie.

PETITS MENUS D'OCTOBRE

DÉJEUNERS

Mortadelle, Salade de moules
Céleri rave
Œufs frits sur épinards
Choesels à la Bruxelloise
Haricots blancs au beurre
Pommes à la bonne femme

—

Poireaux à la grecque
Olives noires
Saucisson d'Arles
Friture d'Eperlans
Entrecôte à la Tyrolienne
Pommes de terre au céleri-rave
Flan de pruneaux à la crème

DINERS

Consommé au tapioca
Cabillaud
sauce ravigote
Perdreau rôti
Salade de saison
Soufflé à la vanille

—

Purée de pois aux croûtons
Bar sur le plat à l'échalote
Râble de lièvre au saupiquet
Salade de romaine
Céleri à la crème
Pudding à l'anglaise

(MAIGRE)

Sardines, Olives,
Tomates vinaigrette
Croquettes d'épinards
Rizotto aux fruits de mer
Haricots verts à la crème
Crêpes au sucre

Figues fraîches
Salade de museau de bœuf
Crevettes grises
Omelette à la Viacroze
Perdreau à la Saint-Hubert
Aubergines frites
Poires en douillons

(VÉGÉTARIEN)

Salade de chou rouge
Concombres
Cèpes marinés
Œufs pochés à l'indienne
Macaroni au gratin
Carottes à la crème
Beignets soufflés aux confitures

(MAIGRE)

Crème de potiron
Langouste au gratin
Croûte aux champignons
Fonds d'artichauts aux fines herbes
Salade
Blanc manger aux amandes

Consommé au riz
Filets de sole aux moules
Faisan en casserole
Salade
Chou-fleur à la polonaise
Bananes flambées au rhum

(VÉGÉTARIEN)

Thourins
Croquettes d'épinards
Gnokis au gratin
Haricots verts au beurre
Salade de mâche et de betteraves
Pommes meringuées

RECETTES DES PETITS MENUS D'OCTOBRE

Bananes flambées au rhum.

Les bananes pelées, défilandrées, partagées en deux sur la longueur. Cuites quelques instants dans du sirop léger (ou cuites au beurre), dressées dans une timbale ; arrosées de rhum et flambées en servant.

Beignets soufflés dits Pets de nonne.

La pâte : Mettre dans une casserole à rebords élevés un

demi-litre d'eau, 100 grammes de beurre, 5 grammes de sel et 10 grammes de sucre.

Faire bouillir. Ajouter 315 grammes de farine tamisée. Dessécher cette pâte sur le feu, en la travaillant avec une spatule, jusqu'à ce qu'elle se détache bien des parois de la casserole.

Lui incorporer, hors du feu, 7 à 8 œufs, mis un à un. Parfumer avec zeste ou vanille.

Cuisson des beignets : Mettre dans de la friture modérément chaude des parties de cette pâte, de la grosseur d'une noix (la pâte prise avec une cuillère).

Faire chauffer progressivement la friture. Egoutter les beignets lorsqu'ils sont suffisamment développés et bien dorés, les égoutter, les dresser sur serviette, les saupoudrer de sucre fin et les servir tels quels.

Nota. — On peut garnir les beignets, une fois sortis de la friture, avec des appareils quelconques, tels que : crème pâtissière, marmelades de fruits divers, confitures diverses, salpicons de fruits, etc., etc.

Choesels à la bruxelloise.

Faire revenir dans 75 grammes de bonne graisse de rôti clarifiée 100 grammes d'oignon ciselé.

Mettre dans le sautoir une demi-queue de bœuf coupée en tronçons, et un ris de génisse.

Faire revenir à chaleur douce pendant trois quarts d'heure.

Retirer l'oignon de la casserole ; le conserver au chaud. Ajouter au ragoût 500 grammes de poitrine de veau coupée en morceaux carrés. Laisser revenir pendant 30 minutes. Ajouter alors un demi-rognon de bœuf dénervé, coupé en gros morceaux.

Dès que ce rognon est bien raidi, mouiller d'un décilitre et demi de lambic (bière de Belgique), assaisonner de sel et d'un peu de cayenne ; remettre l'oignon dans le ragoût ainsi qu'un bon bouquet garni.

Cuire à couvert, pendant une demi-heure. Ajouter alors les Choesels ainsi qu'un petit ris de veau coupé en escalopes. Achever de mouiller avec une demi-bouteille de Lambic et quelques cuillerées de cuisson de champignons, achever de cuire pendant 1 heure et demie.

15 minutes avant de servir, ajouter 2 pieds de mouton cuits, désossés, coupés en dés, 6 petites fricadelles et 250 gr. de champignons cuits.

Au moment de servir, lier le fonds avec un peu de fécule et ajouter un demi-verre de vin de Madère.

***

L'origine de ce plat est assez curieuse. Vers 1849, une femme de service aux abattoirs de Bruxelles, voyant jeter le pancréas du bœuf, considéré alors comme non comestible, ainsi que différents autres déchets et abats, eut l'idée d'en tirer profit.

Elle tenait, près de l'abattoir, un estaminet que fréquentaient les ouvriers abatteurs. Cette femme, nommée Triene, autrement dit Catherine, tria et nettoya les pancréas et les autres déchets et les prépara en étuvée congrument épicés et mouillés de lambic (Gueuze-Lambic). Elle obtint ainsi une façon de potée dans laquelle nageaient des morceaux assez tendres. Les clients de la bonne Triene firent bon accueil à ce plat nouveau. Ils en parlèrent à leurs amis. Bientôt les bourgeois gourmands de la ville voulurent aussi goûter à ce mets. Bien vite, l'estaminet des abattoirs devint célèbre, on le désigna sous le nom de « chez Triene-Choesels », ce dernier nom désignant le pancréas du bœuf.

Pendant assez longtemps, cette préparation resta telle que l'avait imaginée Mme Triene, mais la vogue aidant, la préparation se transforma quelque peu. Plat d'ouvrier autrefois, les « Choesels » sont devenus un apprêt de cuisine bourgeoise. Certains établissements bruxellois, spécialisés dans cette préparation, en débitent des quantités prodigieuses.

Chou-fleur à la polonaise.

Dresser sur un plat rond beurré un chou-fleur que l'on aura fait cuire à l'eau salée (divisé en bouquetons) égoutté et épongé, et passé quelques instants au beurre. Reformer le chou-fleur en le dressant. Le recouvrir avec des jaunes d'œufs durs et du persil haché. Chauffer au four.

Au dernier moment, verser sur le chou-fleur 150 grammes de beurre dans lequel on aura fait frire 45 grammes de mie de pain (fraîchement passée).

Nota. — On peut aussi préparer le chou-fleur à la polonaise, sans le faire rissoler au beurre.

On peut préparer de la même façon les choux-brocolis, les asperges, les fonds d'artichauts, les céleris branches, les endives, etc.

Croquettes d'épinards.

Etuver au beurre des épinards, cuits en feuilles, égouttés et hachés un peu gros. Les mouiller de béchamelle très serrée (3 décilitres de béchamelle pour 500 grammes d'épinards cuits). Assaisonner de sel, poivre et muscade râpée. Mettre dans un plat, lisser en couche uniforme. Faire refroidir.

Diviser la composition en parties de 50 grammes. Rouler ces parties en forme de bouchons. Les paner à l'œuf et à la mie de pain. Faire frire à friture brûlante.

Dresser en buisson sur serviette.

Croûte aux champignons.

(On fait cette croûte surtout avec les champignons de couche, dits champignons de Paris, préparés à la crème. On peut aussi préparer cette croûte avec des morilles ou des petits cèpes blancs, également préparés à la crème.)

Enlever la partie supérieure d'un pain galette et retirer la presque totalité de la mie de l'intérieur. Badigeonner le pain de beurre fondu et le faire légèrement dorer au four.

Au dernier moment, remplir le pain avec les champignons à la crème brûlants. Remettre le couvercle sur le pain. Dresser sur serviette.

Entrecôte à la tyrolienne.

Assaisonner de sel et poivre l'entrecôte paré et aplati, et le badigeonner de beurre fondu.

Le faire cuire sur le gril, à feu vif.

Le dresser sur un plat long, sur une couche de fondue de tomates (condimentée avec une pointe d'ail).

Mettre sur l'entrecôte des rondelles minces d'oignons frites au beurre. Saupoudrer de persil haché.

Eperlans frits.

Après les avoir vidés et lavés, tremper les éperlans dans du lait froid. Les fariner légèrement. Les bien secouer dans le panier à friture pour faire tomber l'excès de farine.

Plonger les éperlans dans une bassine de friture presque fumante. Les égoutter lorsqu'ils sont bien secs et dorés.

Les éponger sur un linge. Les assaisonner de sel fin très sec. Dresser en buisson, sur serviette, garnir de persil frit et de quartiers de citrons.

Nota. — Les éperlans peuvent aussi être embrochés (par les yeux) sur des petites brochettes de métal.

L'huile est la friture qui convient le mieux pour tous les poissons frits.

Filets de sole aux moules.

Lever les filets de sole à cru. Les parer, les aplatir très légèrement, les plier chacun en deux. Les assaisonner de sel et poivre. Les mettre dans une plaque beurrée. Les mouiller avec du fumet de poisson (préparé avec les arêtes et parures du poisson selon les indications données à la recette du fumet de poisson). Cuire doucement au four, la plaque couverte.

Egoutter bien à fond les filets de sole. Les dresser sur un plat long. Les entourer avec des moules cuites au vin blanc, décoquillées, bien égouttées et épongées.

Napper le tout, au dernier moment, avec de la sauce au vin blanc, faite avec la cuisson des moules et celle des soles (Voir page 163).

Nota. — On peut aussi, les filets de sole étant recouverts de la sauce, les faire glacer au four brûlant.

Flan de pruneaux à la crème.

Foncer de pâte fine à foncer un cercle à flanc. Mettre le flan sur une plaque en tôle. Le garnir de pruneaux que l'on aura fait cuire comme pour compote (au vin rouge, au vin blanc ou à l'eau) et dénoyautés.

Verser dans le flan quelques cuillerées de crème anglaise (liée à la fécule ou à l'arrow-root).

Cuire au four, à chaleur douce, pendant 40 minutes environ.

Laisser reposer le flan quelques minutes avant de le démouler. Le saupoudrer de sucre fin.

Nota. — La crème anglaise peut être parfumée soit à la vanille, ou aux zestes, soit aux liqueurs diverses, soit à la cannelle.

Gnokis au gratin.

La pâte : Faire bouillir 5 décilitres de lait avec 100 grammes de beurre, une pincée de sel et un soupçon de muscade. Verser dans ce lait 250 grammes de farine tamisée. Bien mélanger et dessécher sur le feu, en travaillant vigoureusement à la spatule, comme l'on fait pour la pâte à choux.

Hors du feu, ajouter 6 œufs, mis un à un, à cette pâte, et, en dernier lieu, 100 grammes de fromage râpé (parmesan de préférence).

Cuisson des gnokis : Diviser la pâte en parties de la grosseur d'une noix (on peut les pousser à la poche munie d'une douille unie), les faire pocher dans de l'eau bouillante salée. Les égoutter dès qu'elles sont souples sous le doigt ; les éponger.

Mettre les gnokis dans un plat à gratin nappé de sauce Mornay. Les recouvrir entièrement de sauce Mornay. Saupoudrer de fromage râpé ; arroser de beurre fondu. Faire gratiner au four brûlant.

Haricots blancs nouveaux au beurre.

Lorsque l'on cuit ces haricots, il convient de les mettre à cuire non pas dans de l'eau salée et aromatisée de légumes comme on le fait le plus souvent, mais dans un bouillon que l'on aura préparé à l'avance avec un morceau d'échinée de porc salée et les légumes habituels, carottes, oignons, poireaux, bouquet garni.

On obtient ainsi des haricots bien plus savoureux et, en plus, on a un excellent bouillon que l'on peut utiliser pour préparer un potage.

Et l'échinée de porc froide peut être servie comme viande froide.

Egoutter les haricots blancs bien à fond. Les mettre dans une sauteuse avec du beurre frais. Sauter pour bien mélanger. Dresser en légumier.

Langouste au gratin.

Ouvrir en deux une langouste cuite au court-bouillon et refroidie. Retirer la chair intérieure. Détailler la chair de la queue en 10 ou 12 escalopes de même grosseur et détailler en gros dés le restant de la chair. Lier ce salpicon avec quelques cuillerées de béchamelle réduite avec crème et passée. Avec ce salpicon, remplir les moitiés de carapace. Ranger dessus les escalopes. Napper avec de la sauce Mornay.

Saupoudrer de fromage râpé ; arroser de beurre fondu. Mettre les moitiés de langouste dans une plaque contenant un peu d'eau chaude et faites gratiner au four.

Dresser sur serviette.

Meringue ordinaire.

Monter en neige très ferme 5 blancs d'œufs très frais. Ajouter 250 grammes de sucre en poudre.

Meringue cuite.

Cuire au gros boulet, dans une bassine en cuivre, 250 grammes de sucre. Verser ce sucre sur 4 blancs d'œufs montés en neige très ferme. Mélanger vivement au fouet.

Autre méthode : Mettre dans une bassine 250 grammes de sucre en poudre et 4 blancs d'œufs, monter au fouet, à chaleur douce (sur cendres chaudes même) à la façon d'un appareil à Génoise.

Œufs pochés à l'indienne.

Pocher les œufs selon la méthode habituelle. Les égoutter, les parer et les dresser (après les avoir fait chauffer un instant dans de l'eau bouillante salée, et égouttés et épongés)

sur du riz au beurre préparé ainsi qu'il est dit à cette recette.

Napper les œufs de sauce au currie, dite à l'indienne préparée au maigre, ainsi qu'il est dit à cette recette.

Omelette à la Viacroze.

Ajouter aux œufs, en les battant (pour 6 pièces d'œufs), une cuillerée d'oignon haché fondu au beurre et une demi-cuillerée de persil haché. Avec la moitié de ces œufs faire une omelette en forme de crêpe. Mettre cette crêpe sur un plat rond ; la recouvrir d'un salpicon de champignons revenus au beurre, et d'une quantité égale de maigre de jambon coupé en petits dés, et mouillé de quelques cuillerées de glace de viande dissoute.

Faire une deuxième omelette plate avec le restant des œufs et la mettre sur la première.

Perdreau à la Saint-Hubert.

Ouvrir un perdreau sur le dos, l'aplatir légèrement, après avoir retiré les menus os de l'intérieur et ceux des cuisses et des ailes.

L'assaisonner de sel et poivre et le faire raidir quelques instants au beurre brûlant. Le masquer sur les deux côtés (après l'avoir laissé refroidir) d'une farce à gratin faite avec son foie additionné d'un peu de foies de volaille, mélangée avec la moitié de son poids de farce fine de porc et additionnée d'une forte cuillerée de duxelles.

Envelopper le perdreau dans un morceau de crépine de porc. Bien fermer cette crépine afin que la farce ne sorte pas. Badigeonner de beurre fondu ; recouvrir de mie de pain fraîchement passée. Cuire sur le gril, à feu modéré.

Dresser le perdreau dans un plat rond, sur de la purée de marrons.

Servir en même temps du beurre à la maître d'hôtel additionnée d'un peu d'échalote hachée tombée au vin blanc et d'une cuillerée de glace de viande dissoute.

Poireaux à la grecque.

Détailler les blancs de poireaux en morceaux longs de 5 à 6 centimètres. Les mettre à cuire dans un court-bouillon préparé ainsi qu'il est dit à la recette des artichauts à la grecque.

Cuire à vive ébullition de 15 à 18 minutes.

Débarrasser en terrine. Faire bien refroidir avant de servir (ce hors-d'œuvre est meilleur servi glacé).

Poires en douillons.

Les préparer ainsi qu'il est dit pour les rabottes de pommes ou douillons de pommes.

Pommes meringuées.

Cuire dans un sirop léger, parfumé à la vanille, des quartiers de pommes reinettes (ou étuver ces pommes au beurre). Les égoutter.

Les dresser sur une couche épaisse de riz à entremets mis sur un plat rond allant au four, beurré, façonné en forme de galette (ce riz peut être additionné d'un salpicon de fruits confits macérés aux liqueurs).

Couvrir le tout avec de la meringue ordinaire. Bien lisser cette meringue dessus et autour.

Saupoudrer de glace de sucre. Cuire à four doux.

Servir avec sauce abricot à part.

Pommes de terre au céleri-rave.

Mettre dans un plat en terre beurré, en les alternant par couches, des pommes de terre finement émincées et assaisonnées de sel et poivre, et du céleri-rave, détaillé à cru en julienne fine et fondu au beurre (100 grammes de céleri pour 500 grammes de pommes de terre). Aplatir légèrement le tout, arroser de quelques cuillerées de bouillon. Parsemer de menus morceaux de beurre. Faire partir sur le fourneau. Cuire au four, à bonne chaleur, pendant 40 à 45 minutes.

Servir dans le plat de cuisson.

Potage crème de potiron.

Mettre 1 kilo de potiron coupé en tranches dans une grande casserole avec 2 fortes cuillerées de beurre et quelques cuillerées d'eau. Assaisonner de sel et d'une forte pincée de sucre. Cuire à couvert, et en remuant souvent, jusqu'à ce que le potiron soit bien fondu.

Le passer au tamis fin. Mettre la purée obtenue dans une casserole. La bien chauffer. La diluer au point voulu en lui ajoutant du lait bouilli. Bien mélanger. Au dernier moment, ajouter 4 cuillerées de crème fraîche et 60 grammes de beurre. Servir avec croûtons en dés frits au beurre.

Pudding à l'anglaise.

Travailler en pommade, dans une terrine, 60 grammes de beurre avec 75 grammes de sucre en poudre. Lorsque le mélange est bien homogène, lui ajouter 125 grammes d'amandes mondées, hachées, une cuillerée d'eau de fleur d'oranger et un grain de sel.

Ajouter 1 œuf entier et un jaune et un demi-décilitre de crème fraîche.

Verser cette composition dans un plat à pudding. Cuire au bain-marie, au four.

Nota. — Sous le nom de Custard Pudding, on prépare aussi un autre genre de pudding à l'anglaise qui se fait avec de l'appareil à crème renversée, cuit dans un plat à pudding.

Ce pudding se sert chaud ou froid.

Remarque. — Les puddings dit « à l'anglaise » diffèrent de ceux à la française, parce que le plus souvent ils sont dressés dans des plats spéciaux, au lieu d'être moulés.

Râble de lièvre au saupiquet.

On prépare isolément le râble de lièvre — et on le fait rôtir surtout — lorsque l'on doit utiliser, pour un civet ou pour une terrine, les autres parties de l'animal.

Parer le râble, c'est-à-dire enlever la peau mince qui le recouvre. Le piquer de lard fin. Le faire très légèrement mari-

ner, et même supprimer complètement ce marinage. Le faire rôtir, à la broche ou au four, de 20 à 25 minutes, suivant grosseur.

Dresser le râble sur plat long, l'arroser du jus de cuisson déglacé de quelques cuillerées de bouillon et servir avec le saupiquet que l'on préparera ainsi :

Saupiquet (*Sauce d'accompagnement du lièvre rôti*) : Hacher le foie du lièvre, le mettre dans une petite terrine, où on lui mélangera le sang de l'animal. Ajouter une forte cuillerée de cognac.

Pendant que le râble (ou le lièvre entier) cuit, faire revenir au saindoux, ou à l'huile, dans une petite casserole, 75 grammes d'oignons émincés et autant de jambon cru coupé en dés. Ajouter une pointe d'ail, mouiller avec vinaigre et vin rouge. Assaisonner avec sel, poivre, thym, laurier, une tête de clou de girofle. Réduire d'un tiers ; passer.

Remettre cette sauce à bouillir, et, au dernier moment, la lier avec le foie haché et le sang.

Nota. — Dans certaines régions du sud-ouest, on prépare le saupiquet avec oignon et jambon hachés et on ne le passe pas. Souvent aussi on ajoute à cette sauce un peu d'échalote hachée.

Il est enfin une autre méthode qui est la suivante :

Mettre dans la lèchefrite, ou dans la plaque à rôtir si le lièvre a cuit à la broche, 100 grammes d'oignon finement haché. Cuire quelques instants. Mouiller de vinaigre de vin. Faire réduire presque complètement ; ajouter une pointe d'ail. Lier avec le foie et le sang de l'animal ; assaisonner de sel, poivre. Faire chauffer sans bouillir. Ajouter une forte cuillerée de cognac (ou d'armagnac) flambé.

Remarque. — Sous le nom de « râble », on sert parfois toute la partie arrière du lièvre, c'est-à-dire le râble proprement dit auquel on laisse adhérer les cuisses. Comme le râble, ces cuisses doivent être parées et piquées de lard fin.

Rizotto aux fruits de mer.

1° Préparer le rizotto ainsi qu'il est dit à cette recette.

2° Préparer un ragoût de fruits de mer composé de moules, queues de crevettes ou de langoustines, clovisses, praires, noix de coquilles saint-Jacques, huîtres (portugaises) et de

tous autres crustacés ou coquillages, cuits au vin blanc ; les coquillages (comme les moules marinière) ou au court-bouillon, les crustacés. Lier ces articles avec une sauce préparée avec la cuisson des coquillages, selon les indications données à la recette de la sauce poulette.

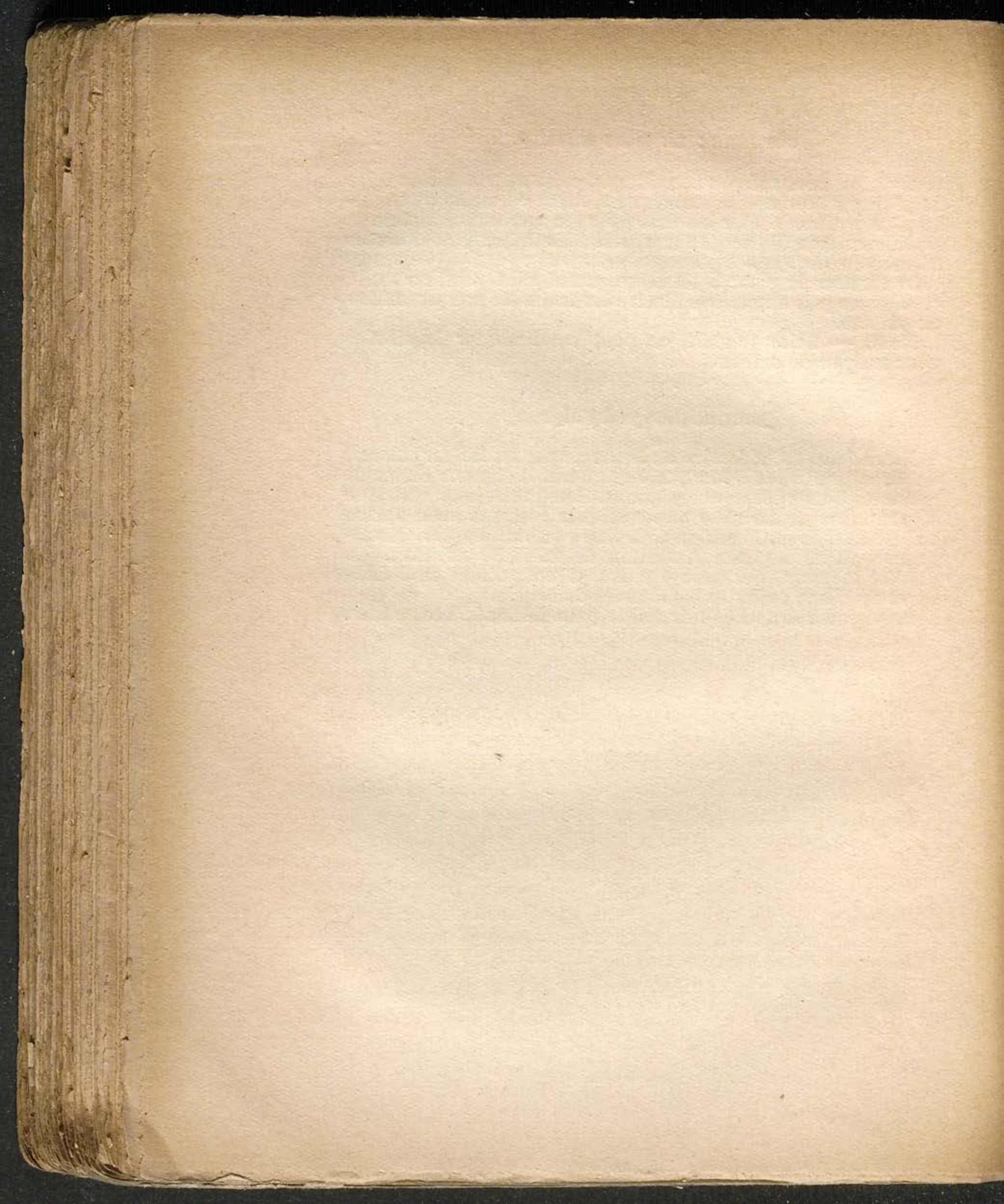
3° Dresser le rizotto dans un grand plat rond creux, le creuser un peu au centre. Mettre les fruits de mer au milieu du rizotto.

Nota. — Selon le goût, on peut condimenter le rizotto avec un peu de safran.

Thourins (Soupe à l'oignon).

Faire doucement fondre au beurre, sans les laisser colorer, en les cuisant bien à fond, 250 grammes d'oignons finement émincés. Saupoudrer ces oignons, lorsqu'ils sont cuits, de 30 grammes de farine. Cuire quelques instants cette farine en remuant bien. Mouiller de 2 litres de lait bouilli. Assaisonner. Cuire à petite ébullition de 25 à 30 minutes. Au dernier moment, lier avec 4 jaunes d'œufs dilués de 3 décilitres de crème ; ajouter 3 cuillerées de beurre.

Servir avec tranches minces de pain flûte séchées au four.



NOVEMBRE

Novembre, dit Gastermann — un membre du cénacle gourmand de Grimod de la Reynière — est « le mois gras » et aussi celui de « la volaille ». Et il place ce mot sous l'invocation de saint Martin, « protecteur des gourmands », saint vénérable, qu'il appelle un peu irrévérencieusement « le Comus des bons chrétiens de Paris et de sa banlieue ».

« Son nom, dit-il, éveille l'appétit des plus sobres ! et l'on pourrait lui composer une litanie délicieuse des pâtés et des ragoûts qui se mangent en son honneur. »

En novembre, dit encore Gastermann, on engraisse les porcs. Ce mois voit arriver aussi les premiers harengs frais, ajoute notre gastronome — ils arrivent bien plus tôt, actuellement — « ce délicieux poisson, comme tout ce que la mode ou la rareté ne recommandent pas, est loin d'être apprécié à sa juste valeur ».

Si, au temps de Grimod de la Reynière, le hareng frais n'était guère apprécié, parce que aliment trop commun, il n'en est pas ainsi aujourd'hui, et les gourmands, si raffinés soient-ils en leur goût, ne font pas fi de la chair délicate de ce poisson. Un hareng grillé accompagné d'une onctueuse sauce moutarde est un manger exquis.

D'ailleurs, novembre n'offre pas aux gourmands que des harengs, de la volaille et du porc frais. Ce mois est des plus

favorables à la bonne chère, et bien nombreuses sont les bonnes choses que l'on peut se procurer en novembre.

Disons, tout d'abord, qu'annonciateur de la véritable année gastronomique, novembre nous donne les premiers foies gras et les premières truffes, ces deux sommets de la gourmandise.

En ce mois toutes les viandes de boucherie sont bonnes. Tous les sujets de la basse-cour sont aussi excellents en ce mois. Et la broche n'a pas à craindre de chômer.

Comme poissons de rivière, on a, en novembre, le choix entre le brochet — que les amateurs mangent « au beurre blanc » — la tanche, le barbillon, l'anguille — exquise en meurette, en pochouse ou en matelote — la brème, la perche, la carpe, parfaite « à la juive » — la croquante friture de goujons. Tous les sujets de l'onde douce, en somme, sauf les poissons migrateurs, truite et saumon, que l'on ne pourra plus déguster à nouveau qu'en janvier.

Les poissons de mer, les crustacés, les coquillages, les mollusques dont, bien entendu, l'huître magnifique, sont au complet en ce mois cher à Comus. C'est le moment de se régaler de « Sole à la normande, « de Turbot à la Dugléré », de « Barbue à la bonne femme », de « Rouget à la bordelaise », de « Langouste à la crème », de « Homard à l'américaine », et de tant et tant d'autres apprêts de poissons de mer, sans oublier les moules au parfum iodé, les crabes, les praires, les clovisses, etc.

En novembre, le gibier de poil et de plume est au complet.

Les végétariens, et même les végétaliens qui, on le sait, observent un régime sévère, n'ont pas à redouter de manquer de légumes en novembre.

Des légumes de ce mois, énumérons les principaux : artichauts ; cardons ; céleris branches et raves ; cerfeuil bulbeux ; choux verts, choux rouges, choux-fleurs et bro-

colis, choux de Bruxelles, crosnes du Japon ; endives ; épinards ; haricots verts, haricots mange-tout, haricots à écosser ; laitues ; poirée à carde ; pommes de terre de toutes sortes ; potiron ; radis ronds et longs ; salsifis blancs et scorsonères ; tomates. Les légumes potagers classiques : carottes, navets, oignons, poireaux, panais, ne manquent pas en novembre, et non plus les herbes aromatiques, cerfeuil, persil, sarriette, thym, laurier, etc., qui, employées judicieusement, donnent tant de saveur aux bouillons, sauces et coulis.

La verdure bienfaisante ne manque pas non plus en ce mois. Les amateurs de salade peuvent se régaler. Il y a, en novembre, de la chicorée frisée — qu'en Languedoc, on garnit de « chapons » parfumés à l'ail — de la scarole, de la barbe de capucin, du cresson de fontaine et de l'alénois, de la laitue pommée et de la romaine, de la mâche — que l'on mélange de betterave —, du pissenlit — que l'on assaisonne avec des lardons rissolés —, de la raiponce, etc., etc.

Novembre est le mois des poires succulentes : Colmar d'Aremberg, conseiller à la Cour, doyenné de Comice, beurré Clairgeon, duchesse d'Angoulême, soldat-laboureur, doyenné St-Michel, beurre Bachelier ; des pommes telles que reinettes d'Angleterre, calville, grand Alexandre, etc.

Citons encore, parmi les fruits de novembre : les raisins noirs et blancs, les dernières pêches de terre, les quetsches de Lorraine, les figues fraîches, les marrons, les grosses fraises à fruits remontants, les nèfles, etc.

Comme fromages, on a en novembre, en plus, bien entendu des classiques Gruyère, Cantal, Comté, Roquefort, Chester, Hollande et Parmesan, du Brie, du Camembert, du Livarot.

LES PLATS RÉGIONAUX

Ces plats sont fort à la mode, aujourd'hui. Ils ont été décrits — de façon plus ou moins exacte — dans maints et maints livres écrits par des professeurs de cuisine souvent improvisés.

La cuisine régionale (ou prétendue telle) a été mise à la mode de Paris depuis quelques années. Des culinographes « distingués » ont déclaré péremptoirement que cette cuisine était bien supérieure à celle qu'on fait habituellement à Paris, où, paraît-il sévit le « travail en série » qui a été en quelque sorte imposé par les « palaces » à la majorité des praticiens français.

Pour dire toute notre pensée, et il semble bien que les quelque cinquante ans de pratique culinaire — pratique effective et non théorique — nous autorisent à le faire, nous devons déclarer très nettement que nous ne reprochons rien autre aux « palaces » qui se sont multipliés en France (et cela était nécessaire) que d'avoir été désignés — cela par anglomanie exagérée — sous le nom de « palace ».

Le mot hôtel était le seul qui convenait en l'occurrence, si grande, si luxueuse que soit la maison. Ce mot « hôtel » dit bien ce qu'il faut dire. Il est, de surcroît, bien français. Il devait donc être employé de préférence à celui de « palace » qui ne peut plaire qu'aux snobs.

Mais, cette réserve faite, nous ne pouvons adresser aucun reproche sérieux à la cuisine des grandes maisons, hôtels ou restaurants, lorsque ces maisons sont bonnes, bien entendu. Car, de même qu'il y a « fagot et fagot », il y a « palace et palace ».

Nous pouvons affirmer, cela après avoir étudié longtemps la pratique culinaire des grands hôtels de France et aussi de ceux de l'étranger où le plus souvent les services culi-

naires sont dirigés par des chefs français, nous pouvons affirmer que le travail exécuté dans ces établissements n'est en aucun point inférieur à celui que les culinographes susdits affirment qu'on ne peut trouver que dans telle ou hostellerie plus ou moins rustique — et authentique !... — ou que chez le « père Machin » ou la « mère Unetelle ».

Sans doute, dans ces maisons, la clientèle est nombreuse, et il faut la satisfaire, mais que les gastronomes inquiets se rassurent : dans ces maisons, si elles sont dirigées par des gens compétents, les gourmands les plus raffinés, les plus exigeants, peuvent être certains de trouver à la fois « bon gîte et bonne table ». Et le plus souvent aussi « bonne cave », ce qui est essentiel, car le bon vin est l'accompagnement obligatoire de la bonne cuisine.

Au surplus, n'est-ce pas dans ces hôtels, si malencontreusement désignés sous le nom de « palaces », ou dans les grands restaurants de classe, qu'ont exercé, ou exercent encore leur art des hommes tels que Jean Giroix, Escoffier, Prosper Salles, Herbeaudeau, Deland, Toni Girod, Colombié, Coutant, Fétu, Philéas Gilbert, Carton et tant et tant d'autres maîtres de la cuisine française ? Et peut-on dire que, sous la direction de ces hommes de valeur, la cuisine de ces maisons puisse être médiocre, parce que « faite en série » ?

Nous le répétons, dans ces établissements, les plats sont préparés en grande quantité, mais cela seulement lorsqu'il s'agit de grosses pièces de boucherie braisées — et elles sont meilleures ainsi faites — de ragoûts, de fricassées, d'étuvées, d'estouffat et autres apprêts de cuisson lente.

Mais en ce qui concerne toutes les autres préparations, nous pouvons affirmer qu'elles sont faites à l'unité, donc pas « en série », et avec autant de soin que dans les fameuses auberges, rôtisseries et hostelleries si chères aux snobs de la table.

***

Certes, elle est infiniment savoureuse, et des plus variées, la vieille cuisine provinciale, et c'est pour cette raison que la plupart des plats régionaux authentiques (il y en a beaucoup d'apocryphes !) figurent sur les menus quotidiens des bonnes maisons parisiennes.

Il en est ainsi par exemple pour le Cassoulet languedocien, pour la Potée bourguignonne ou auvergnate, pour la grandiose Garbure béarnaise, pour la Brandade Provençale, pour les Tripes à la mode de Caen, pour la Poularde pochée à la façon lyonnaise, pour les Quenelles de brochet au coulis d'écrevisses et enfin pour cent autres apprêts provinciaux, plus succulents les uns que les autres, et où les vrais gourmands qui les dégustent aiment à retrouver « l'accent » du pays d'où ils sont originaires.

Mais il est d'autres plats « locaux » qui ne le sont guère, parce que créés à Paris ou dans toute autre grande ville. De ces plats, nous ne parlerons pas, sinon pour dire qu'ils ont été adoptés avec enthousiasme par les villes ou les régions dont ils portent le nom, et que, étant en somme excellents, il n'est pas mauvais qu'ils soient classés dans le répertoire gourmand de telle ou telle région.

Nous ne pouvons parler ici que de quelques plats régionaux. A ces plats, nous avons consacré un chapitre entier du *Grand Livre de la Cuisine* (1).

Dans ce petit traité de gastronomie « bourgeoise », nous ne saurions décrire tous les bons vieux plats de France. Ce n'est que de quelques-uns seulement que nous donnons les recettes ci-après.

(1) *Le Grand Livre de la Cuisine*, par P. Montagné et P. Salles. Flammarion, éditeur, Paris.

MENUS RÉGIONAUX

DÉJEUNERS

PARISIEN

Hors-d'œuvre
Jambonneau
Salade de museau de bœuf
Filets de harengs marinés
Radis roses
Œufs sur le plat Bercy
Navarin aux légumes
Poulet grillé à la diable
Champignons à la crème
Petits pots de crème
à la vanille

NORMAND

Hors-d'œuvre
Andouilles de Vire
Crevettes roses
Sardines à l'huile, Olives
Filets de sole à la normande
Escalopes de ris de veau
aux pointes d'asperges
Caneton de Rouen à la
rouennaise
Pommes en liards
Haricots verts à la crème
Flan de pommes à la Dorin

LANGUEDOCIEN

Hors-d'œuvre
Jambon de la Montagne noire
Radis, Anchois aux œufs durs
Tomates
Omelette aux mousserons
Cassoulet de Castelnaudary
Terrine de foie gras de
Toulouse
Salade de chicorée aux chapons
Oreillettes

PROVENÇAL

Hors-d'œuvre
Coquillages
et Fruits de mer
Poutargue,
Saucisson d'Arles
Omelette aux nonats
Bouillabaisse de sardines
Daube de mouton à la
provençale
Courgettes frites
Beignets de pommes

GASCON

Hors-d'œuvre
Garbure béarnaise
Truite de gave à la meunière
Salmis de palombes
Quartier d'agneau rôti
Salade de laitues
Terrine de Nérac
Crêpes à la paysanne

PÉRIGOURDIN

Hors-d'œuvre
Cèpes marinés, Saucisson
Thon
Cou d'oie farci, Radis
Brochet rôti
Ris de veau aux mousseron
Lièvre à la royale
Salade de laitues
Pâté de Périgueux
Pets de nonne

MENUS RÉGIONAUX

DINERS

LYONNAIS

Consommé aux profiteroles
Quenelles de brochet à la Nantua
Poularde de la mère Filloux
Fonds d'artichauts au foie gras
Salade de romaine
Croûte aux fruits

BOURGUIGNON

Consommé aux quenelles
Carpe à la marinière
Côte de bœuf braisée à la bourguignonne
Perdreau rôti
Salade de pissenlit aux lardons
Gâteau bourguignon

BRETON

La Cotriade
Brochet au beurre blanc
Gigot de mouton à la bretonne
Poulet rôti à la broche
Salade d'escarole
Artichauts à la Barigoule
Charlotte de pommes

BRESSAN

Consommé aux abatis de volaille
Timbale de queues d'écrevisses à la Nantua
Noix de veau farcie aux morilles noires de Valromey
Poularde de Bresse à la broche
Salade
Cardons à la moelle
Beignets soufflés

PLATS RÉGIONAUX DIVERS

Aïoli ou ailloli (Provence).

Broyer finement au mortier 4 gousses d'ail. Lorsque cet ail est bien en pommade, ajoutez-lui un jaune d'œuf et une pincée de sel. Montez ce mélange, comme une mayonnaise, en tournant toujours avec le pilon, et en ajoutant, versée en filet menu, 2 décilitres et demi d'huile d'olive.

Rompez le corps de la sauce en lui ajoutant un filet de jus de citron et un peu d'eau.

Nota. — Cette sauce, que l'on appelle « beurre de Provence », se sert soit avec de la morue bouillie, soit avec des escargots cuits à l'eau salée, avec oignons piqués de clous de girofle et bouquet de fenouil.

L'aïoli garni est un plat provençal de grande allure. Il se compose de très nombreux éléments, tels que morue, escargots, pommes cuites en robe des champs, carottes, fonds d'artichauts et haricots verts cuits à l'eau, œufs durs, et, souvent, petits poulpes cuits au court-bouillon.

Beekenohfe (Alsace).

Détaillez, comme pour ragoût, une quantité égale d'épaule de porc et de viande de mouton désossée. Assaisonnez.

Mettez ces viandes par couches dans une casserole en terre, sur une couche épaisse de pommes de terre émincées. Recouvrez avec des oignons émincés et, sur le tout, placez une nouvelle couche de pommes de terre émincées. Assaisonnez de sel et poivre.

Parsemez de menus morceaux de beurre. Mouillez de vin blanc (d'Alsace). Faites partir sur le fourneau ; couvrez la casserole ; cuisez au four (de préférence, un four de boulanger) pendant 2 heures.

Servez dans la casserole de cuisson.

Bouillabaisse de sardines (Provence).

1° Faites revenir dans un sautoir (casserole à rebords peu élevés), avec 4 cuillerées d'huile d'olive, un gros oignon et 2 poireaux hachés ; ajoutez une grosse tomate pelée et hachée, 2 gousses d'ail écrasées, une demi-feuille de laurier, une branche de fenouil et un petit morceau d'écorce d'orange. Salez, poivrez ; mouillez de un litre d'eau, puis ajoutez 500 grammes de pommes de terre coupées en tranches. Faites bouillir.

2° Lorsque les pommes de terre sont presque cuites, saupoudrez-les d'une pincée de safran.

Rangez sur ces pommes de terre 750 grammes de sardines fraîches, vidées, nettoyées. Cuisez à vive ébullition pendant huit minutes, la casserole couverte.

3° Versez le bouillon des sardines dans un plat creux où vous aurez mis des tranches de pain de ménage. Saupoudrez de persil haché.

Dans un autre plat dressez les sardines, rangées sur les pommes de terre. Saupoudrez de persil haché.

Servez le bouillon et les sardines en même temps.

Boullinade (Roussillon).

1° Mettez dans une « ouille » (pot en terre) 1 décilitre d'huile d'olive et 3 cuillerées de saindoux *un peu rance* (c'est là l'accent local de cette soupe des pêcheurs catalans). Ajoutez un oignon émincé, un piment doux pelé et coupé en morceaux, une grosse gousse d'ail écrasée et une forte cuillerée de persil haché.

Sur ces ingrédients, mettez 300 grammes de pommes de terre coupées en quartiers. Sur ces pommes de terre, placez (si le plat est préparé pour huit à dix personnes) 250 grammes de saint-Pierre, 250 grammes de baudroie, 250 grammes de loup, 250 grammes de grondin (tous ces poissons détaillés en tronçons réguliers) et une dizaine de petits crabes. Saupoudrez de farine. Mouillez avec de l'eau en quantité suffisante pour bien couvrir le poisson. Assaisonnez en ne ménageant pas le poivre. Cuisez à vive ébullition, de 20 à 25 minutes.

2° Lorsque la boullinade est cuite, liez le bouillon avec la composition suivante :

Pilez au mortier le foie de la baudroie avec 5 gousses d'ail ; ajoutez un jaune d'œuf cru et 2 ou 3 cuillerées d'huile d'olive ; broyez bien le tout afin d'obtenir une sorte de sauce.

Versez dans cette composition quelques cuillerées du bouillon ; mélangez et versez dans la boullinade.

Brochet au beurre blanc (Anjou et Bretagne).

1° Pour un brochet du poids de 1 kilo 500 grammes, préparer, selon les proportions ordinaires de mouillement, condiments, aromates et assaisonnement, deux litres et demi de court-bouillon au vinaigre (ce court-bouillon peut se faire aussi avec deux tiers d'eau et un tiers de vin blanc).

Laisser cuire ce court-bouillon pendant 25 minutes ; le passer et le laisser tiédir.

2° Le brochet doit être tué au moment de le cuire. Le vider ; rogner la queue ; supprimer les nageoires et le mettre en poissonnière. Le couvrir du court-bouillon. L'ébullition prise, tenir le liquide en simple frémissement pendant 30 minutes.

3° *Le beurre blanc* (pour six personnes) : 40 grammes d'échalote finement hachée ; quatre cuillerées de vinaigre de

vin ; six cuillerées du court-bouillon du poisson ; sel et poivre du moulin, et enfin 300 grammes de beurre.

Faire réduire le liquide susdit de façon à n'en avoir dans la casserole que quatre cuillerées environ. Ajouter le beurre indiqué ci-dessus, en le mettant par parties de la grosseur d'une noix et en fouettant bien le mélange.

Ce beurre doit se trouver très blanc et mousseux.

4° Egoutter le brochet et l'éponger ; le dresser sur un grand plat long ; le napper avec le beurre blanc et parsemer dessus un peu de persil concassé.

Cassoulet (Languedoc).

(*Pour* 10 *personnes*) 2 litres de haricots blancs ; 1 oignon piqué d'un clou de girofle ; 2 carottes ; un fort bouquet garni ; 2 gousses d'ail. 1 kilo d'échinée de porc ; 800 grammes de poitrine ou de collet de mouton désossés ; 200 grammes de lard maigre ; un jarret de jambon ; 250 grammes de couennes de porc fraîches (seulement salées de la veille), un saucisson à l'ail ; 2 quartiers de confit d'oie (ou une quantité équivalente de confit de canard) ; 200 grammes d'oignon haché ; 2 gousses d'ail broyées ; 100 grammes de saindoux (ou de graisse d'oie) ; sel, poivre, chapelure blonde.

1° Mettez dans une grande marmite, en les couvrant d'eau, les haricots trempés pendant 1 heure seulement. Ajoutez le jarret de jambon, les couennes (ficelées), les légumes, le bouquet et l'ail.

Faites bouillir ; écumez. Assaisonnez (en tenant compte, pour le sel, des salaisons mises à cuire avec les haricots). Ajoutez une forte cuillerée de saindoux (ou de graisse d'oie).

Cuisez, à petite ébullition, à couvert, pendant 1 heure. Ajoutez alors le lard maigre et le saucisson et achevez de cuire, toujours à faible ébullition.

2° Cuisez au four l'échinée de porc (que, dès la veille, vous aurez assaisonnée de sel et poivre). Faites revenir au saindoux (ou à la graisse d'oie) le mouton taillé comme pour ragoût. Assaisonnez de sel et poivre. Lorsque ce mouton est rissolé, mettez dans la casserole l'oignon haché et l'ail broyé. Cuisez le tout ensemble jusqu'à ce que l'oignon soit devenu blond. Mouillez ce ragoût de quelques cuillerées de la cuisson des haricots et d'un peu de purée de tomates et achevez de cuire, à couvert.

3° Les haricots étant cuits (ils ne doivent pas être en purée), retirez le lard, le saucisson, le jambon et les couennes, ainsi que les légumes et le bouquet garni. Mettez dans les haricots le confit d'oie. Faites chauffer (5 minutes).

4° *Opérations finales* : Egouttez les haricots. Mettez-les dans un grand sautoir ou mouillez-les avec le fonds de cuisson de mouton (fonds qui doit être un peu gras et passé). Faites mijoter quelques minutes. Assaisonnez de sel et poivre, s'il y a lieu.

Mettez ces haricots dans la terrine spéciale, que vous aurez tapissée avec les couennes détaillées en morceaux carrés. Disposez ces haricots par couches, en les alternant avec le mouton, le porc, le confit (ces articles détaillés en tranches épaisses), le saucisson (en rondelles) et les couennes. Terminez le remplissage de la terrine par une couche de haricots, sur laquelle vous placerez quelques rondelles de saucisson.

Saupoudrez de grosse chapelure ; arrosez de saindoux (ou de graisse d'oie).

Cuisez au four, à chaleur douce, en arrosant, de temps en temps, avec jus de cuisson des haricots.

Servez dans la terrine où s'est opérée la dernière cuisson.

Nota. — On peut ajouter au cassoulet de la saucisse de Toulouse.

A la saison propice, on ajoute au cassoulet (cela dans la région carcassonnaise) des perdrix que, préalablement, on aura fait dorer au four.

Clafoutis aux cerises (Limousin).

1° Dans un saladier, mélangez 100 grammes de farine tamisée, 100 grammes de sucre en poudre et une faible pincée de sel. Ajoutez 4 œufs, que vous mettrez un à un, et en mélangeant bien avec la cuillère de bois. Ajoutez à cette pâte, lorsqu'elle est bien lisse, 1 litre de lait bouilli et refroidi.

2° Dans un plat allant au feu, mettez 1 kilo de cerises noires (dénoyautées ou non ; en Limousin, on ne dénoyaute pas les cerises).

Versez la composition indiquée ci-dessus sur les cerises. Cuisez au four, à chaleur moyenne, mais bien régulière. Au sortir de cuisson, saupoudrer de sucre fin.

Cotriade (Armorique).

(Cette soupe, que prisent fort les pêcheurs bretons, doit se faire, non sur un fourneau, mais en plein air, sur un feu de bois, et dans une marmite accrochée à une barre de fer. C'est là le principe traditionnel.)

1° Mettez à cuire au beurre, dans la marmite, des oignons émincés que vous ferez blondir légèrement. Mouillez ces oignons avec de l'eau. Ajoutez des pommes de terre coupées en quartiers. Assaisonnez de sel et poivre, et condimentez avec les « six herbes » rituelles qui sont : menthe, sarriette, marjolaine, estragon, cerfeuil et pimprenelle, avec, en plus (mais ces aromates ne sont pas obligatoires), du thym et du laurier. Cuisez à vive ébullition.

2° Lorsque les pommes de terre sont à moitié cuites, ajoutez les poissons (congre et autres) coupés en tronçons réguliers. Achevez de cuire à vive ébullition.

Pour servir : Dressez le poisson et les pommes de terre sur un grand plat creux. Arrosez de quelques cuillerées de bouillon et servez le restant de ce bouillon en soupière.

Ferchuse (Bourgogne).

(Dans certains pays de la Basse-Bourgogne, la ferchuse était, autrefois, le mets traditionnel du jour où l'on saignait le cochon.

Pour le préparer on utilisait la fressure entière de l'animal cher à Monselet, c'est-à-dire le mou, le foie, le cœur et la rate, l'opération se faisait dans la cheminée et le ragoût devait cuire dans un chaudron, sur un feu de souches.)

Dans un grand ustensile à fond épais, faites fondre d'abord, puis chauffer fortement 500 grammes de lard gras frais haché. Dans cette graisse brûlante mettez les éléments de la fressure, coupés en gros morceaux carrés et assaisonnés de sel, poivre, épices.

Faites revenir ces viandes sur feu ardent. Lorsqu'elles sont bien rissolées de toutes parts, saupoudrez-les de trois fortes cuillerées de farine. Mélangez bien sur le feu et cuisez quelques minutes jusqu'à ce que la farine soit devenue de couleur un peu blonde. Mouillez avec deux tiers de vin rouge

(de Bourgogne, naturellement) et un tiers d'eau (ou, ce qui donnera un meilleur résultat, de bouillon de pot-au-feu), le tout en quantité suffisante pour que tous les morceaux de fressure soient bien couverts de liquide.

Dès que l'ébullition est bien en train, ajoutez huit échalotes hachées (de 75 à 80 grammes), six gousses d'ail écrasées et un fort bouquet garni. Laissez cuire doucement pendant une heure. Ajoutez alors six gros oignons émincés, revenus au saindoux, dix à douze grosses pommes de terre coupées en quartiers, et continuez la cuisson pendant quarante-cinq minutes environ.

Flammiche aux poireaux (Bourgogne).

1° Faites doucement étuver au beurre, jusqu'à cuisson presque complète, et sans les faire trop colorer, 250 grammes de blancs de poireaux. Lorsque ces poireaux sont cuits, ajoutez-leur 4 décilitres de sauce béchamelle. Mélangez ; cuisez dix minutes.

2° Abaissez en circonférence, en lui donnant un demi-centimètre d'épaisseur, 625 grammes de pâte à foncer ordinaire ; retroussez les bords de cette abaisse de façon à former un bourrelet ; piquez à la fourchette le fond de cette abaisse (mise sur une plaque), cela pour l'empêcher de se boursoufler durant la cuisson.

3° Mettez dans ce flan (dont les rebords doivent être assez élevés pour bien contenir la crème) la composition aux poireaux ; parsemez la surface de quelques menus morceaux de beurre ; cuisez au four à bonne chaleur.

Gayettes (Provence).

Coupez en lardons, de sept à huit centimètres de long et d'un centimètre d'épaisseur, 500 grammes de foie de porc et autant de graisse prise autour des intestins du porc, ou, à défaut, de lard frais. Assaisonnez séparément ces articles de sel, poivre, épices et ail haché.

Etalez sur la table des morceaux carrés de crépine bien souple, ayant environ quinze centimètres de côté. Sur ces carrés de crépine, mettez trois lits de foie et trois lits de graisse en les alternant. Enveloppez le tout dans la crépine ;

entourez de quelques tours de fil. Mettez les crépinettes sur une plaque badigeonnée de saindoux ; cuisez-les au four pendant une demi-heure.

Les gayettes se servent généralement froides. On peut aussi les consommer chaudes. Dans ce cas, on les accompagne de purée de pommes de terre.

Lièvre à la royale (Périgord).

Dépouillez et videz un lièvre trois-quarts en ayant soin de conserver le sang qui sera ajouté à la farce dont, ci-après, nous donnons la formule.

Dénervez les cuisses et les filets de l'animal et piquez-les de lard fin. Assaisonnez le lièvre de sel épice et arrosez-le intérieurement et extérieurement de cognac.

Préparez une farce composée du foie, du poumon et du cœur du lièvre hachés finement et additionnée de 200 grammes de foie gras, de 150 grammes de mie de pain, trempée et pressée, de deux cuillerées d'oignon haché, fondu au beurre, et de 100 grammes de truffes détaillées en petits dés.

Condimentez cette farce d'une très légère pointe d'ail râpé et d'une demi-cuillerée de persil haché. Ajoutez-y trois cuillerées de cognac : assaisonnez-la de bon goût (une pointe de thym et laurier pulvérisés lui donne grande saveur) et mélangez-la bien.

Garnissez de cette farce l'intérieur du lièvre. Cousez la peau du ventre de façon à bien enfermer cette farce. Bridez l'animal selon la méthode habituelle.

Mettez-le dans une braisière longue foncée de couennes de lard, de carottes et d'oignons en rouelles. Entourez-le de morceaux de jarret de veau ; ajoutez un bouquet garni ; arrosez de deux ou trois cuillerées de beurre. Faites partir sur le fourneau. Mouillez de cinq décilitres de vin blanc sec. Faites réduire. Ajoutez quatre décilitres de jus de veau brun et un demi-décilitre de cognac. Cuisez au four, à couvert, pendant deux heures environ, en arrosant souvent.

Egouttez le lièvre ; débridez-le ; mettez-le sur le plat de service ; arrosez-le de la partie grasse de son fonds de cuisson. Faites-le glacer au four.

Passez le fonds de cuisson ; dégraissez-le. Faites-le réduire. Ajoutez-y 150 grammes de truffes en tranches. Servez le lièvre avec cette sauce à part.

Matelote à la canotière (Région parisienne).

(Pour six personnes) Mettez dans un sautoir 150 grammes d'oignon émincé, trois gousses d'ail et un fort bouquet garni. Sur ces légumes placez, rangés bien à plat, un kilo de carpillons et d'anguille, détaillés en tronçons réguliers, l'anguille préalablement dépouillée selon la méthode accoutumée.

Assaisonnez de huit grammes de sel et d'un peu de poivre fraîchement moulu. Mouillez de huit décilitres de vin blanc sec. Faites bouillir en plein feu ; ajoutez deux cuillerées de cognac ; flambez ; cuisez à bonne ébullition pendant quinze minutes.

Egouttez les morceaux de poissons ; remettez-les dans le sautoir de cuisson nettoyé. Ajoutez vingt petits oignons glacés et autant de petits champignons.

Mouillez avec le fonds de cuisson réduit d'un tiers. Faites mijoter pendant quelques minutes ; liez de beurre manié et achevez de cuire doucement ; au dernier moment, complétez avec cent grammes de beurre.

Dressez la matelote en plat creux ou en timbale. Garnissez-la de goujons panés et frits, de croûtons en cœur dorés au beurre et d'écrevisses cuites au court-bouillon.

Oreillettes (Languedoc).

Mettez sur la table, en la disposant en cercle, 500 grammes de farine tamisée. Mettez au milieu de cette farine quatre jaunes d'œufs, 75 grammes de sucre, une cuillerée d'eau de fleurs d'oranger et deux décilitres d'eau (vous pouvez ajouter 50 grammes de beurre). Pétrissez cette pâte et, lorsqu'elle est bien lisse, rassemblez-la en un gros pâton que vous laisserez reposer au frais pendant deux heures.

Abaissez cette pâte au rouleau. Détaillez l'abaisse de pâte en morceaux de 50 grammes chacun. Avec la roulette à patisserie fendez ces morceaux de façon à former deux ou trois bandelettes se tenant aux deux bouts. Faites frire les oreillettes à grande friture brûlante, à l'huile ou au saindoux.

Vous pouvez, au lieu de fendre les morceaux de pâte à la roulette, les laisser intacts et seulement les étirer un peu sur les côtés de façon irrégulière.

Cet entremets peut être mangé chaud ou froid. Il était très en vogue autrefois dans les familles du Sud-Ouest. A l'époque du carnaval, on en faisait de grandes quantités que l'on mettait dans les immenses corbeilles servant pour le blanchissage. Et, durant une semaine, on se régalait de cette excellente pâtisserie.

Pistache de mouton (Languedoc).

1° Faites mariner quelques heures avec huile, vin blanc, cognac, oignons émincés, ail écrasé, thym, laurier, sel, poivre, épices, une tranche de gigot de mouton assez épaisse.

2° Egouttez ce mouton. Faites-le revenir à la graisse, dans une casserole en terre. Lorsqu'il est bien rissolé de toutes parts, retirez-le. Dans la graisse où il a rissolé, mettez 2 cuillerées de jambon maigre coupé en dés. Faites revenir. Saupoudrez d'une forte cuillerée de farine. Faites blondir. Mouillez d'un demi-verre de vin blanc. Ajoutez la marinade passée et quelques cuillerées de bouillon. Faites bouillir cette sauce.

3° Remettez le morceau de mouton dans la casserole. Cuisez à couvert pendant 1 heure 45 minutes.

Ajoutez une vingtaine de gousses d'ail légèrement blanchies. Achevez de cuire le tout ensemble pendant 1 heure ½.

Pflutters (Alsace).

1° Cuisez des pommes de terre à l'eau salée. Pelez-les et, le plus vivement possible, écrasez-les pendant qu'elles sont encore chaudes.

A cette purée un peu grossière, ajoutez (pour 1 kilo de purée) 2 cuillerées de farine, 2 œufs, une pointe d'ail écrasé, une cuillerée de persil haché ; assaisonnez de sel, poivre et muscade et mélangez bien.

2° Divisez cette purée, à l'aide d'une cuillère à bouche, en grosses quenelles. Disposez ces quenelles dans un plat en terre beurré, en évitant qu'elles se touchent l'une l'autre. Cuisez au four, à chaleur moyenne, de 10 à 12 minutes.

En sortant du four, arrosez les pflutters de beurre fondu salé.

Tripes à la mode de Caen.

Les tripes sont ordinairement vendues nettoyées, dégorgées et blanchies. Il ne reste plus qu'à les endauber dans la marmite spéciale ou, à défaut, dans une casserole ordinaire.

Cuites dans la marmite spéciale, les tripes seront meilleures et resteront plus blanches après cuisson.

Si l'on opère avec une casserole (métal ou terre), on obtiendra une fermeture hermétique en recouvrant le récipient, en plus du couvercle, avec une couche épaisse de pâte faite de farine et d'eau.

Ajoutons enfin que la cuisson des tripes devant durer de 10 à 12 heures, il est préférable à tous égards de les mettre à cuire dans un four de boulanger ou de pâtissier. On peut sans doute faire cette cuisson dans un four ordinaire,mais il faudra, dès lors, exercer une surveillance incessante pour que la chaleur ne soit ni trop forte ni trop faible.

Les éléments de la préparation :

PROPORTIONS POUR 10 PERSONNES :

Tripe de bœuf . . . . 3 kilos

(comprenant en égales proportions les diverses parties composant l'estomac, soit : la « bonnette » ou « feuillet », la « caillette » ou « millet », la « franche-mule » et la « panse ».)

BASES NUTRITIVES, GÉLATINEUSES ET AROMATIQUES :

Pied de bœuf (moyen).	1	entier.
Graisse de bœuf	500	grammes.
Oignons.	600	—
Carottes.	500	—
Poireaux	300	—
Bouquet garni composé de persil, céleri, thym et laurier	1	gros.
Ail	4	gousses.
Sel	15	grammes.
Poivre (fraîchement moulu)	4	—
Epices	2	—

Mouillement : En principe, c'est-à-dire lorsqu'on veut observer la recette véridique, le mouillement doit se faire avec

du cidre appuyé de quelques cuillerées de calvados ou eau-de-vie de cidre. Les tripes mouillées au cidre risquant souvent de noircir, on pourra les mouiller avec de l'eau. Le calvados pourra également être remplacé par du bon cognac. Le mouillement sera fait de façon que les tripes baignent complètement. La quantité de liquide, cidre ou eau, sera donc réglée suivant la forme de l'ustensile adopté.

Détrempe à la farine pour la fermeture du récipient : Cette pâte n'est pas comestible ; son rôle, concurremment avec la graisse de bœuf, est de protéger les tripes durant la cuisson contre l'air extérieur et, par suite, de les empêcher de noircir. On préparera donc cette pâte en pétrissant de la farine ordinaire avec de l'eau.

MÉTHODE

Garnir le fond de la marmite avec les oignons et les carottes coupés en grosses rouelles.

Sur ces légumes, placer le pied de bœuf désossé et coupé en morceaux réguliers, ainsi que son os fendu en deux dans le sens de la longueur.

Mettre les tripes coupées en morceaux carrés. Enfouir au milieu les poireaux, réunis en une botte, le bouquet garni et les gousses d'ail. Assaisonner.

Disposer sur les tripes la graisse de bœuf coupée en tranches et aplaties, et mouiller à hauteur de l'empotage.

Recouvrir la marmite avec la pâte abaissée à la dimension de l'orifice et placée de façon à fermer hermétiquement la marmite.

Mettre la marmite au four et faire cuire, sans couvercle, jusqu'à ce que la pâte soit bien solidifiée.

Placer alors le couvercle sur la marmite et laisser cuire, au four, à chaleur douce, pendant 10 heures environ.

Service : Enlever le couvercle de pâte. Retirer avec soin la couche de graisse surnageant à la surface. Egoutter les tripes, supprimer les légumes, les bouquets, l'ail et tous les os.

Mettre les tripes dans la terrine de service et verser dessus la cuisson passée et dégraissée.

Conserver au chaud, au bain-marie, jusqu'au moment de servir.

Servir avec des assiettes extrêmement chaudes.

PETITS MENUS DE NOVEMBRE

DÉJEUNERS

Hors-d'œuvre
Omelette à la nancéienne
Côtelettes de mouton à la Réforme
Pommes de terre Pont-neuf
Gâteau feuilleté

—

Hors-d'œuvre
Merlan frit Colbert
Perdrix aux choux
Céleri-rave à la crème
Timbale de poires sauce abricot

—

(MAIGRE)

Hors-d'œuvre
Omelette aux fonds d'artichauts
Raie au beurre noir
Soufflé aux épinards
Salade de chou-fleur
Pain doré

—

Hors-d'œuvre
Maquereau à la boulonnaise
Ragoût d'oie à la chipolata
Petits pois au beurre
Beignets soufflés aux confitures

DINERS

Potage parisien
Colin bouilli sauce anchois
Carré de mouton aux laitues braisées
Fonds d'artichauts au parmesan
Flamri

—

Soupe savoyarde
Barbue au gratin
Faisan à la normande
Salade de mâche
Crosnes à la crème
Rissoles aux fruits

—

MAIGRE

Purée de lentilles aux croûtons
Carpe à la juive
Gnokis à la romaine
Sarcelle à l'orange
Chou-fleur sauce blanche
Tarte de fruits à l'anglaise

—

Potage Bagration
Sole à la marchand de vin
Carré de veau aux épinards
Perdreau rôti
Salade d'endives et betteraves
Crêpes à la paysanne

Hors-d'œuvre
Œufs en cocotte à la crème
Paupiettes de bœuf au rizotto
Pigeonneau grillé
sauce italienne
Purée de pommes de terre
Soufflé aux marrons

Petite marmite
Cabillaud à la créole
Filet de bœuf aux
champignons farcis
Cailles rôties
Salade de barbe de capucin
Haricots verts à la crème
Mont-blanc aux marrons

RECETTES DES PETITS MENUS DE NOVEMBRE

Barbue au gratin.

1° Fendre sur le côté noir, tout le long de l'arête centrale, une barbue de 750 grammes. Soulever légèrement les filets. Mettre dans l'intérieur du poisson une cuillerée de beurre et l'assaisonner de sel et poivre.

2° Mettre la barbue dans un plat long allant au feu, beurré et recouvert d'une couche de duxelles sèche et d'une cuillerée de persil haché. Assaisonner de sel et poivre ; mouiller d'un décilitre et demi de vin blanc sec. Faire partir sur le fourneau. Cuire au four 10 minutes, en arrosant souvent le poisson.

Verser dans une casserole toute la cuisson de la barbue. Ajouter à cette cuisson 2 cuillerées de purée de tomates et deux cuillerées de jus brun lié.

Faire bouillir cette sauce quelques instants. Lui ajouter une cuillerée de beurre.

3° Entourer la barbue avec des champignons (de couche) escalopés. Mettre sur le poisson 6 têtes de champignons cuits (la cuisson de ces champignons sera ajoutée à la sauce pendant qu'elle réduit). Verser sur la barbue la sauce duxelles. Saupoudrer de chapelure, parsemer de menus morceaux de beurre. Achever de cuire au four en faisant gratiner. Saupoudrer de persil haché.

Nota. — Il est d'usage d'exprimer un jus de citron sur les poissons gratinés. Nous signalons cet usage sans autrement le conseiller.

Cabillaud à la créole.

Mettre dans un plat allant au feu, huilé, tapissé de 100 grammes d'oignon émincé fondu à l'huile et de 2 tomates pelées, hachées, passées à l'huile, additionnées d'une pointe d'ail, un morceau de cabillaud (pris dans le milieu du poisson) d'un kilo environ. Assaisonner de sel et poivre, et d'une petite cuillerée de currie. Arrosez de 4 cuillerées d'huile. Cuire au four 15 minutes. Mettre autour du poisson des piments doux pelés détaillés en morceaux carrés et passés à l'huile et des olives noires, ces articles disposés par petits bouquets séparés. Saupoudrer de chapelure, arroser d'huile. Cuire doucement au four. Saupoudrer de persil haché et arroser d'un filet de jus de citron. Servir avec riz à l'indienne à part.

Cailles rôties.

Trousser les cailles ; les envelopper de feuilles de vigne et de bardes de lard minces.

Les cuire au four de 10 à 12 minutes, et à la broche de 14 à 16 minutes.

Les dresser sur des canapés farcis (croûtons rectangulaires farcis de farce à gratin et cuits dans la lèchefrite). Les garnir de cresson. Servir avec le jus déglacé à part.

Carpe à la juive.

1° *Le court-bouillon* : passer à l'huile, sans laisser colorer, 100 grammes d'oignons et 40 grammes d'échalotes hachés. Saupoudrer de 35 grammes de farine ; cuire quelques instants, en remuant. Mouiller d'un demi-litre de vin blanc et d'autant d'eau (ou, si l'on en a, de fumet de poisson). Ajouter 10 grammes d'ail broyé, un fort bouquet garni, sel et poivre (ou cayenne). Faire bouillir.

2° Dans une poissonnière huilée, mettre une carpe de 750 grammes détaillée en tronçons réguliers. Verser dessus la cuisson indiquée ci-dessus (tiède). Arroser de 2 ou 3 cuillerées d'huile d'olive. Cuire 25 minutes, à très petite ébullition.

3° Egoutter les morceaux de carpe ; les dresser sur un plat long creux, en reformant le poisson. Verser dessus la cuisson

que l'on aura fait réduire et que l'on aura montée, hors du feu, avec 1 décilitre et demi d'huile. Faire bien refroidir (La cuisson doit être prise en gelée).

Nota. — Il est plusieurs manières de préparer la carpe à la juive : 1° celle indiquée ci-dessus qui est *la mode israélite* ; 2° *à l'orientale* qui se fait de la même façon avec, en plus, assaisonnement au safran et amandes hachées ; 3° *au persil* : comme ci-dessus avec, en plus, 3 ou 4 cuillerées de pluches de persil ajoutées à la cuisson, et le poisson abondamment saupoudré de persil haché ; 4° *aux raisins* : se fait comme il est dit ci-dessus. On ajoute à la cuisson 15 grammes de sucre en poudre, 2 cuillerées de vinaigre réduit, 40 grammes de raisin de Malaga épépinés et 50 grammes de Smyrne et Corinthe, bien lavés et gonflés à l'eau.

Céleri-rave à la crème.

Brosser et laver à l'eau froide deux pommes de céleri-rave. Les peler légèrement. Les diviser chacune en huit ou douze quartiers. Parer ses quartiers de façon à obtenir des sortes de gros croissants.

Mettre ces quartiers dans un sautoir beurré. Assaisonner. Mouiller de 2 décilitres de bouillon (ou d'eau, si le plat est préparé en maigre).

Cuire, à couvert, à petite ébullition. Durant la cuisson, retourner une fois ou deux les céleris. Lorsqu'ils sont bien cuits, et que tout le liquide de mouillement est évaporé, les couvrir de crème fraîche. Faire cuire jusqu'à réduction d'un tiers du mouillement. Dresser les céleris dans un légumier ; les napper avec la crème, réduite et beurrée.

Nota. — On peut utiliser les parures de céleri-rave, soit pour faire un potage, soit pour faire une purée.

Champignons farcis.

(C'est surtout le champignon de couche, dit *de Paris*, que l'on prépare ainsi.)

1° Rogner la partie terreuse de 12 gros champignons de couche. Laver ces champignons sans les laisser séjourner dans l'eau.

Enlever les queues et préparer avec de la duxelles selon

les indications données à cette recette (Voir page 152). Lier cette duxelles avec de la sauce tomate et l'additionner de mie de pain fraîche et de persil haché (cette composition doit être consistante).

2° Mettre les champignons dans une plaque ; les assaisonner ; les arroser d'huile ; les cuire 5 minutes au four.

Les remplir avec la duxelles, en montant cette dernière en dôme.

Mettre les champignons dans un plat à gratin huilé ; les saupoudrer de chapelure ; les arroser d'huile. Les faire gratiner au four.

Côtelettes de mouton à la Réforme.

Aplatir légèrement 6 côtelettes de mouton, les assaisonner de sel et poivre et les paner à l'œuf et à la mie de pain (on peut mélanger à la mie de pain un peu de persil haché).

Faire sauter les côtelettes au beurre, en les conservant rosées à l'intérieur, et rissolées sur la panure.

Les dresser en turban. Garnir le centre d'une grosse julienne courte composée de 2 cornichons, 2 blancs d'œufs durs, 50 grammes de langue écarlate, 4 champignons cuits et 1 truffe, le tout chauffé avec un peu de vin de Madère. Arroser cette garniture de quelques cuillerées de sauce poivrade.

Crosnes à la crème.

Frotter les crosnes au sel, afin de les peler. Les laver. Les cuire 7 à 8 minutes à l'eau salée. Les égoutter ; les faire étuver au beurre.

A mi-cuisson, les couvrir de crème fraîche, achever de cuire à petite ébullition.

Nota. — On peut aussi mouiller les crosnes avec de la sauce crème préparée avec béchamelle et crème.

Croûtes dorées, dites aussi Pains dorés.

Détailler en tranches, épaisses d'un centimètre, de la brioche rassise (ou du pain de mie dit pain anglais, ou encore du pain de ménage).

Faire tremper ces tranches dans du lait sucré, parfumé à la vanille (froid).
Les égoutter, les passer dans des œufs battus légèrement sucrés.
Les faire colorer à la poêle, au beurre clarifié brûlant. Saupoudrer de sucre fin vanillé en servant.

Faisan à la normande.

Brider le faisan en entrée, l'assaisonner, le faire colorer au beurre sur tous les côtés.
Le mettre dans une cocotte ou terrine, sur une couche de pommes reinettes, pelées, émincées et légèrement sautées au beurre. Mettre autour du faisan des pommes semblables. Arroser de beurre. Cuire au four 5 minutes. Arroser de crème fraîche épaisse. Couvrir la cocotte. Cuire au four, à bonne chaleur, pendant 25 minutes. Servir tel quel dans la cocotte.
Nota. — On peut ajouter 2 ou 3 cuillerées de calvados.

Filet de bœuf aux champignons farcis.

Le filet de bœuf devant être rôti est bardé ou piqué de lard fin (après avoir été paré). Il faut compter, pour le cuire à la broche, environ 18 à 20 minutes au kilo, et de 12 à 15 minutes au four.
Il faut, une fois cuit, laisser reposer un peu le filet de bœuf avant de le détailler.
Le jus d'accompagnement s'obtient en déglaçant la lèchefrite ou la plaque à rôtir avec du bouillon, ou, si l'on en a, avec du jus brun clair ou estouffat. Ce jus doit être servi à part. Il doit être un peu gras.
Nota. — Les champignons farcis se préparent ainsi qu'il est dit à cette recette. On les dresse autour du filet du bœuf mis sur un grand plat long.

Flamri.

Faire bouillir ensemble un demi-litre de vin blanc et autant d'eau. Verser en pluie dans ce liquide 250 grammes de semoule fine. Bien mélanger. Cuire 20 minutes.

Ajouter à cette composition 300 grammes de sucre en poudre, 2 œufs entiers et 2 grammes de sel.

Incorporer à l'appareil 6 blancs d'œufs fouettés très fermes.

Mettre cette composition dans un moule à côtes, beurré ; cuire au four, au bain-marie.

Faire refroidir. Démouler sur un plat rond, masquer de purée de fruits cuits, tels que groseilles, framboises, fraises, cerises.

Nota. — On peut aussi servir le flamri chaud.

Maquereau à la boulonnaise.

Détailler 3 gros maquereaux en tronçons réguliers (la tête et la queue supprimés). Les cuire dans un court-bouillon acidulé au vinaigre.

Les égoutter ; les dresser sur un plat long. Les entourer avec des moules cuites au vin blanc, décoquillées. Napper le tout avec de la sauce au beurre dans laquelle on aura ajouté, avant de la passer, la cuisson des moules et deux ou trois cuillerées du court-bouillon.

Omelette aux fonds d'artichauts.

Faire légèrement revenir au beurre, dans la poêle à omelette, des fonds d'artichauts, à moitié cuits au blanc et escalopés. Lorsque ces artichauts sont rissolés (sans excès), verser dans la poêle les œufs battus en omelette et assaisonnés. Faire l'omelette selon la méthode habituelle en la conservant très moelleuse.

Nota. — De la même façon on peut faire des omelettes garnies au céleri-rave, aux carottes, aux champignons, etc.

Omelette à la nancéienne.

Additionner 8 œufs, en les battant, de 2 fortes cuillerées d'oignons émincés et fondus au beurre et d'une cuillerée de persil haché. Assaisonner de sel et poivre.

Avec la moitié de ces œufs, faire une omelette plate tenue très peu cuite.

Sur cette omelette, mettre 8 rondelles de boudin noir légèrement rissolés au beurre, à la poêle. Avec le restant des œufs,

faire une deuxième omelette plate que l'on placera sur les boudins. Entourer d'un cordon de sauce tomate.

Pâte à brioche.

Proportions : 500 grammes de farine ; 400 grammes de beurre ; 7 œufs ; 15 grammes de levure ; 15 grammes de sel ; 25 grammes de sucre ; 1 décilitre eau tiède ou lait.

Préparation — 1° *Le levain* : Avec le quart de la farine indiquée ci-dessus (tamisée), faire un cercle ou « fontaine » sur la table (sur marbre si possible). Mettre au milieu de la farine la levure que l'on aura délayée avec l'eau tiède (ou le lait), mélanger la farine à cette levure, de façon à obtenir une pâte un peu mollette. Réunir cette pâte en boule ; la mettre dans une petite terrine ; la couvrir et la laisser lever, dans un endroit plutôt chaud, jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.

2° *La pâte* : Mettre en couronne ou cercle, sur la table, le restant de la farine tamisée. Mettre au milieu de ce cercle le sel et le sucre, mouillés de 2 cuillerées d'eau afin de les dissoudre, puis le tiers du beurre bien manié et 3 œufs. Détremper la pâte en mélangeant bien tous les éléments, et quand le tout forme une masse bien homogène, travailler vigoureusement la pâte pour lui donner du corps.

Faire un trou au milieu de cette pâte et lui ajouter deux œufs. Continuer de la travailler en la battant bien, et en la rompant, puis lui ajouter les deux derniers œufs.

Ajouter à la pâte le restant du beurre que vous aurez bien manié et mélanger bien le tout, mais sans trop travailler.

3° Renverser sur la pâte le levain ; l'étaler sur toute la surface de la pâte. Le recouvrir avec la pâte rompue par petites parties et bien mélanger jusqu'à ce que tous les éléments soient bien unifiés.

Fermentation de la pâte : Cette fermentation, pour que la brioche soit légère, doit durer de 10 à 12 heures. Mettre la pâte dans une terrine, en la prenant en trois ou quatre fois. Couvrir la terrine d'un linge et la mettre dans un endroit tempéré.

Au bout de 5 à 6 heures, arrêter la fermentation en *rompant* la pâte, ce qui se fait en renversant la pâte sur la table farinée, et en la battant du plat de la main. La remettre dans la terrine. Au moment de l'employer, la rompre à nouveau.

Pâte feuilletée ou feuilletage.

Proportions : 500 grammes de farine tamisée ; 500 grammes de beurre ; 15 grammes de sel ; 2 décilitres ½ d'eau.

Préparation : 1° Disposer la farine en couronne, ou cercle sur la table (ou sur le marbre), ce qui s'appelle « faire la fontaine ». Mettre au milieu de ce cercle le sel ; ajouter l'eau et faire fondre le sel.

A cette eau, mélanger progressivement la farine pour obtenir une pâte sans grumeaux, ce qui s'appelle faire la *détrempe*. Cette pâte ne doit être ni trop dure, ni trop molle, mais bien lisse. La laisser reposer 20 minutes.

2° Sur la table légèrement farinée, étaler la détrempe, en appuyant dessus avec la paume de la main de façon à former une galette de 20 centimètres de diamètre, épaisse de 3 centimètres.

Sur cette galette mettre le beurre manié (ce beurre doit toujours être souple) en l'étalant jusqu'à 4 centimètres des bords.

Ramener ces bords sur le centre de façon à bien enfermer le beurre, et obtenir un pâton de forme carrée. Laisser reposer cette pâte, au frais, pendant 10 minutes, avant de procéder au *tourage.*

3° *Tourage* : Sur la table farinée, mettre le pâton ; l'allonger devant soi, en l'abaissant au rouleau, en bande longue de 60 centimètres et épaisse d'un centimètre ½. Replier cette bande de pâte en trois, en l'appuyant légèrement avec le rouleau. Cela constitue *un tour.*

4° Donner un deuxième tour à la pâte en allongeant et en pliant le carré de pâte de la même façon que ci-dessus. Et cela constitue le 2e *tour.*

5° Remettre la pâte au frais. 10 minutes après, donner deux autres tours, en opérant toujours comme il est dit plus haut.

6° Laisser reposer la pâte 10 minutes et lui donner les deux derniers tours.

Ainsi préparée, la pâte feuilletée est prête pour l'emploi.

Paupiettes de bœuf au rizotto.

Détailler dans un morceau de tête de contre-filet (faux-filet) des escalopes de 100 grammes pièce. Aplatissez forte-

ment ces tranches de bœuf afin d'obtenir des rectangles de 10 centimètres de longueur sur 5 ou 6 de largeur. Assaisonner de sel et poivre.

Masquer, sur un côté, d'une couche mince de farce de porc, mélangée d'oignon haché fondu au beurre, ou à la graisse, et de persil haché et bien assaisonnée.

Rouler les paupiettes et les ficeler. Les mettre dans un sautoir beurré foncé de couennes de lard, d'oignons et de carottes émincés. Mettre un petit bouquet garni au centre.

Faire suer 15 minutes, à couvert. Mouiller d'un verre de vin blanc sec. Faire réduire. Ajouter du bon jus de veau lié et un peu de purée de tomates.

Cuire au four, à couvert, en arrosant souvent, pendant 1 heure et demie.

Egoutter les paupiettes ; les déficeler. Les faire glacer au four (arrosées de la partie grasse du jus).

Les dresser sur un plat rond. Les garnir avec du rizotto (Voir page 90). Les arroser avec le jus de cuisson réduit et passé.

Petite marmite.

Ce potage est une des plus heureuses créations de la restauration parisienne. C'est, cuit dans un récipient d'allure rustique, un délicieux consommé, garni de viande de bœuf et de morceaux de volaille, et, naturellement, de tous les légumes aromatiques habituels.

La succulence de ce consommé vient de ce que ces viandes, complétées parfois par de la queue de bœuf et par des petits morceaux de plat-de-côte (en plus, bien entendu, du gîte à la noix), sont mouillés par de l'excellent consommé clarifié.

La petite marmite doit cuire lentement. On obtient ainsi un consommé très limpide, de couleur légèrement ambrée.

En plus des légumes aromatiques habituels : carottes (le rouge seulement) tournées en gousses, navets tournés pareillement, céleris et blancs de poireaux en tronçons, petits oignons (3 ou 4 pour une marmite de 6 couverts), on ajoute des choux verts blanchis et façonnés en petites boules.

La poule de la petite marmite (poule tendre naturellement) doit être dorée au four, puis détaillée en petits mor-

ceaux et ajoutée après que sont cuits les morceaux de bœuf et de queue de bœuf.

20 minutes avant de servir la petite marmite, on lui ajoute des os à moelle (détaillés en rondelles et enveloppés chacun dans de la mousseline).

En même temps que la petite marmite, on sert du pain flûte émincé et séché au four, des petits toasts de pain sur lesquels on tartine la moelle, et du fromage râpé.

Pommes de terre frites Pont-Neuf.

La meilleure qualité de pommes à employer pour frire est celle dite Hollande. Cette pomme est régulière de forme.

Peler finement les pommes (le couteau spécial dit « rabot » ou « économe » est tout indiqué pour cela), les parer, c'est-à-dire les équarrir légèrement (les parures peuvent être employées dans une soupe).

Détailler ces pommes en tranches de un centimètre, et partager ensuite ces tranches dans la longueur de façon à obtenir des bâtonnets réguliers de 1 centimètre de côté.

Bien essuyer les pommes. Les mettre dans la friture modérément chaude (dans le panier à friture). Faire chauffer la friture en plein feu. Sous l'action de la friture qui doit être portée à un très haut point de calorique, les pommes de terre, d'abord molles pendant la période de cuisson, deviennent croustillantes et dorées. Les égoutter alors sur un linge, les assaisonner de sel sec très fin. Les dresser en buisson sur une serviette.

Nota. — Voir ci-après la théorie de la friture.

Pommes de terre soufflées.

Pour cet apprêt, il convient d'employer la pomme longue dite « Hollande », pomme dont la pulpe est bien jaune.

Peler les pommes le plus régulièrement possible ; les détailler en tranches régulières de un demi-centimètre d'épaisseur. Les bien éponger sur un linge.

Les mettre dans la friture modérément chaude. Les pocher dans cette friture, c'est-à-dire les cuire jusqu'à ce qu'elles cèdent légèrement sous la pression du doigt.

Achever de cuire les pommes en faisant chauffer la friture

jusqu'à son maximum de chaleur. Les égoutter alors et les laisser reposer quelques instants dans le panier à friture.

Faire chauffer la graisse jusqu'à son maximum de calorique. Remettre les pommes dedans. Appuyer légèrement dessus avec la pelle à friture, pour qu'elles baignent bien. Les égoutter aussitôt qu'elles sont bien gonflées, sèches et dorées. Les éponger sur un linge, les saler. Les dresser en buisson, sur serviette.

Potage Bagration.

Préparer 1 litre et demi de velouté clair (Voir page 28). Mettre dans ce velouté 700 grammes de viande maigre de veau coupée en gros dés, raidie au beurre, sans être colorée. Cuire à très petite ébullition pendant 1 heure.

Passer au tamis fin, ou à l'étamine. Faire chauffer le potage. Le lier avec 4 jaunes d'œufs dilués d'un décilitre et demi de crème. Au dernier moment, ajouter au potage 100 grammes de beurre et 4 ou 5 cuillerées de macaroni cuit à l'eau coupé en petits tronçons.

Servir avec fromage râpé à part.

Purée de lentilles aux croûtons.

Cuire à l'eau, avec la garniture aromatique et l'assaisonnement habituels, et 125 grammes de lard maigre (coupé en gros dés et blanchi), 1 litre de lentilles préalablement trempées (2 ou 3 heures au plus).

Les lentilles étant bien cuites, les égoutter, les passer au tamis fin.

Mettre la purée dans une casserole. La diluer au point de consistance voulue, en lui ajoutant tout ou partie de la cuisson. Faire bouillir en vannant à la cuillère.

Au dernier moment, ajouter de 80 à 100 grammes de beurre frais par litre de purée.

Servir avec croûtons en dés frits au beurre à part.

Nota. — Cette purée sera plus savoureuse si on cuit les lentilles avec du bouillon de pot-au-feu léger.

Lorsqu'on prépare cette purée au maigre, on supprime le lard de poitrine.

Ragoût d'oie à la chipolata.

Le ragoût d'oie se prépare comme tous les ragoûts, c'est-à-dire qu'après avoir détaillé l'animal en morceaux réguliers on l'assaisonne de sel et de poivre et on le fait revenir dans une casserole plate, à la graisse d'oie (ou au saindoux) avec, pour une demi-oie de grosseur moyenne (quantité suffisante pour 6 personnes), une grosse carotte coupée en quartiers et un gros oignon également coupé en morceaux.

Lorsque le tout est bien rissolé, saupoudrez de deux cuillerées de farine et cuisez sur le feu, en remuant bien, jusqu'à ce que la farine soit devenue légèrement blonde.

Mouillez d'abord d'un demi-verre de vin blanc sec, puis, lorsque ce dernier est réduit, de bouillon de pot-au-feu en quantité suffisante pour bien couvrir la viande. Ajoutez un soupçon d'ail écrasé, trois cuillerées de purée de tomates et un bouquet garni (composé de queues de persil, de thym et de laurier). Faites bouillir ; couvrez la casserole, et cuisez, à petite ébullition, pendant une heure environ.

Egouttez les viandes du ragoût en renversant le tout sur un tamis (placé sur un plat creux). Remettez dans le sautoir nettoyé les morceaux d'oie parés, c'est-à-dire débarrassés des menus os. Ajoutez 20 petits oignons à moitié cuits à la poêle (avec graisse ou beurre) ; 10 morceaux carrés de lard de poitrine rissolés à la poêle ; 24 marrons dont vous aurez retiré les deux peaux et — cette dernière garniture facultative — 10 morceaux de carottes tournés en gousses et blanchis.

Versez sur le tout la sauce passée dont vous aurez rectifié l'assaisonnement. Faites bouillir, écumez, couvrez et laissez cuire, à chaleur modérée, pendant une heure et demie. Quinze minutes avant de servir, mettez dans le ragoût une dizaine de petites saucisses dites chipolatas, que vous aurez préalablement passées à la poêle.

Raie au beurre noir.

Brosser et laver une aile de raie. La faire pocher dans de l'eau salée, acidulée de vinaigre et condimentée avec thym et laurier.

Egoutter la raie ; enlever la peau. La dresser dans un plat

long, la parsemer de câpres ; la faire bien chauffer. Au moment de servir, verser dessus du beurre que l'on aura fait chauffer jusqu'à ce qu'il soit devenu noir et dans lequel on aura fait frire une poignée de feuilles de persil. Dans la poêle où a cuit ce beurre, mettre deux cuillerées de vinaigre, faire chauffer et verser sur la raie.

Nota. — On peut aussi procéder ainsi : Mettre la raie parée sur un plat long. La saupoudrer de persil haché et de câpres. Verser dessus 2 ou 3 cuillerées de vinaigre (ou un filet de jus de citron) ; au dernier moment, verser sur le poisson le beurre noir brûlant.

Rissoles aux fruits.

Sur une abaisse de pâte feuilletée, détailler à l'emporte-pièce rond cannelé des ronds de 10 centimètres de diamètre.

Mettre, au milieu de chacun de ces ronds, une cuillerée à bouche d'un salpicon de fruits divers (fruits cuits au sirop) liés de crème pâtissière et parfumé au kirsch.

Replier les ronds de pâte de façon à les doubler. Souder les bords que vous aurez mouillés d'un peu d'eau.

Au dernier moment, faire frire les rissoles à grande friture brûlante.

Les égoutter sur un linge. Les saupoudrer de sucre fin. Les dresser sur serviette.

Servir avec sauce abricot à part.

Sauce anchois.

Ajouter à 4 décilitres de sauce au beurre (Voir page 204), 50 grammes de beurre d'anchois (Voir page 53).

Passer à l'étamine.

Nota. — On peut aussi faire cette sauce avec de la hollandaise.

Sole à la marchand de vins.

Fendre 1 sole de 350 grammes sur l'arête, soulever les filets, l'assaisonner intérieurement et la garnir d'une cuillerée de beurre.

La mettre sur un plat allant au feu,beurré, saupoudré d'une cuillerée d'échalote finement hachée. L'assaisonner.

Mouiller d'un décilitre et demi de vin rouge. Cuire au four, à couvert.

Egoutter la cuisson ; la réduire, lui ajouter une petite cuillerée de glace de viande, un peu de persil haché, un filet de jus de citron. Monter la sauce avec 30 grammes de beurre. Napper la sole avec cette sauce.

Soupe savoyarde.

Faire fondre dans une grande casserole 125 grammes de lard gras frais haché finement. Mettre dans cette graisse 75 grammes d'oignons, 75 grammes de poireaux et 350 grammes de céleri-rave, tous ces légumes émincés. Ajouter 200 grammes de pommes de terre émincées. Assaisonner. Cuire à chaleur modérée pendant 20 minutes. Mouiller de 4 décilitres d'eau. Cuire 25 minutes. Mouiller alors le potage de 6 décilitres de lait. Cuire 15 minutes. Beurrer.

Servir avec tranches minces de pain noir fromagées et gratinées.

Tarte de fruits à l'anglaise.

Les tartes à l'anglaise se font dans des plats creux spéciaux appelés *pie dish.* Dans ces plats on met les fruits nettoyés ou épluchés selon leur genre, en remplissant jusqu'à 1 centimètre du bord. Saupoudrer de sucre en poudre ou de cassonade blonde ; arroser d'un peu d'eau.

Mettre sur le rebord du plat (mouillé) une bande de pâte à foncer. Sur cette bande (mouillée d'eau) placer une abaisse de pâte à foncer taillée à la forme et dimension du plat. Bien appuyer sur les bords pour souder la pâte. Décorer avec des détails en pâte ; dorer, cuire au four, à chaleur modérée.

Théorie de la friture.

Pour bien réussir les pommes de terre frites, qu'elles soient « pont-neuf », « pailles », « en liards » ou « soufflées », il convient de les traiter à grande friture, c'est-à-dire dans une grande poêle profonde remplie de graisse à friture, et que cette friture soit très chaude.

Cette règle de cuisson s'applique d'ailleurs à tous les objets traités par la friture.

Quelle doit être cette friture ? Pour les poissons, il est préférable d'employer de l'huile. De toutes les huiles, la meilleure est, bien entendu, celle d'olive ; mais, actuellement, on trouve dans le commerce des huiles de céréales, ou d'arachides, qui sont excellentes et font de très belles fritures. On peut aussi faire les fritures avec les graisses végétales extraites de la noix de coprah. Mais, pour toutes les fritures en général, la graisse qui convient le mieux est celle que l'on obtient en faisant clarifier la graisse qui entoure le rognon de bœuf. C'est la friture parfaite.

On obtient cette graisse de la façon suivante :

Fonte et clarification de la graisse de bœuf : Détaillez la graisse en petits morceaux carrés. Mettez-la dans une grande casserole avec un décilitre d'eau par 500 grammes de graisse. Faites fondre sur le feu, à chaleur douce d'abord, puis en augmentant le degré de calorique, jusqu'à évaporation complète de l'eau de mouillement.

A ce moment, la fonte de la graisse étant terminée, commence la deuxième phase de la cuisson qui est la *clarification* ou épuration.

On doit donc, dès cet instant, observer la cuisson, car, très rapidement, la graisse brûlerait et prendrait un fort goût empyreumatique, qui la rendrait impropre à toute opération culinaire.

On reconnaît que la graisse de friture est à point lorsqu'elle se présente sous forme d'un liquide très limpide, de couleur légèrement blonde, et que les fibres qui enveloppaient la graisse proprement dite sont transformées en *frittons* ou *rillons* très rissolés. A ce moment la graisse parfaitement clarifiée dégage une légère fumée très sensible à l'odorat.

Il faut alors passer la graisse au tamis fin ou à travers un fort torchon (qui ne soit pas humide si peu que ce soit) et en pressant fortement. On débarrasse cette graisse dans une terrine, mais seulement lorsqu'elle n'est plus que tiède.

Cette graisse se conserve très longtemps sans rancir.

Les objets devant être traités par la friture doivent, quels qu'ils soient, être immergés dans une graisse (ou tout autre agent de cuisson) très abondante et cela, dans une très grande bassine à friture. Cet ustensile, qui se fait de forme ronde ou ovale et de toutes dimensions, est muni d'une grille en treillis

de fil de fer. On peut à l'aide de cette grille retirer facilement de la bassine les articles mis à cuire.

Il convient aussi d'avoir, pour le travail de la friture, une pelle en treillis de fer, et un panier également en treillis de fer.

Timbale de poires à la crème.

1° Remplir à moitié, avec de la pâte à brioche, un moule rond uni, à rebords assez élevés. Faire lever la pâte dans un endroit tempéré (afin que cette pâte ne puisse, en montant, déborder du moule, entourer celui-ci d'une bande de fort papier beurré que l'on maintiendra en place à l'aide d'un tour de ficelle). Cuire la brioche au four. La démouler ; la laisser refroidir.

2° Couper horizontalement le dessus de la brioche. Conserver ce couvercle qui servira ensuite pour couvrir la timbale. Evider cette brioche en évitant de briser la croûte.

La garnir, en superposant ces éléments par couches, avec des quartiers de poires pochés au sirop vanillé et bien égouttés et de la crème pâtissière mélangée d'un salpicon de fruits confits macérés au kirsch. Replacer le couvercle sur la brioche. Faire chauffer au four. Dresser sur un plat rond. Napper de quelques cuillerées de sauce abricot un peu réduite. Servir avec sauce abricot au kirsch à part.

Nota. — On peut préparer de la même façon des timbales garnies de toutes sortes de fruits : pommes en quartiers, abricots, pêches, prunes dénoyautées, ananas, etc.

DÉCEMBRE

« Le temps des brouillards et la saison des frimas, dit Gastermann, prescrivent aux gourmands un régime particulier. » Ce régime, que conseille le grand gastronome, est assez agréable à suivre : « il faut *boire sec* pour dissiper les influences malignes de la brume ; il faut redoubler d'appétit pour roidir la fibre contre l'humidité pénétrante de l'atmosphère ».

En ce mois, déclare le maître ès sciences gourmandes, « on peut passer les jours ou plutôt les nuits d'hiver à table ».

« C'est au moment, ajoute le professeur, où la cuisine déploie toutes les richesses, où les greniers, les celliers, les garde-manger abondent, débordent, regorgent, où le froid comprime nos poumons et dessèche nos palais, qu'il convient d'aider la nature, de rappeler les vrais principes, et de répondre à l'appel de Bacchus. »

Décembre est, disons-le, un mois « festinatoire ». Si, à cette époque de l'année, Bacchus demande à être fêté — avec élégance, bien entendu, et sans excès — le culte de Comus mérite bien aussi d'être célébré.

Et les fêtes ne manquent pas, religieuses ou profanes, en ce dernier mois de l'année, qui toutes se célèbrent à table : « la Saint-Nicolas, si chère aux filles à marier, les réveillons de Noël, si vivement excités par les quatre-temps

préparatoires et le vigile-jeûne; la Sainte-Barbe, tant honorée des sacristains et des marins, des buveurs et des sonneurs — c'est toujours Gastermann qui parle, et qui parle des gens et des choses de son temps, car nous ne croyons pas que de nos jours la Sainte-Barbe soit particulièrement fêtée par les sonneurs et les sacristains — la Saint-François, la Saint-Nicaise, les Innocents, la Sainte-Adélaïde, la Sainte-Colombe, la Sainte-Luce, la Sainte-Victoire, sont autant d'époques, signalées dans les fastes de la gloire, de l'amour et de l'appétit. Les jours dédiés aux patronnes de nos belles sont plus fréquents en décembre que dans le reste de l'année, et tous sont célébrés par des libations et de succulentes offrandes. »



Le garde-manger de décembre est bien fourni. Les viandes de boucherie sont bien à point, surtout celle du « cher ange » chanté par Monselet qui, en ce mois, arrive à son plus haut point de perfection. Ce mois voit le triomphe des plus savoureuses charcutailles.

Le chapitre des volailles est également bien fourni. La dinde est grasse à point, et prête à être bourrée de truffes, et l'oie, oiseau plus démocratique, mais succulent aussi, est prête à figurer, farcie de marrons et de chair à saucisse, dans les repas de famille. Et en ce mois, favorisé par Comus, tous les autres sujets de la basse-cour sont prêts, les uns à affronter les feux de la broche, les autres à se transformer en blanches fricassées.

A cette époque de l'année, tous les hôtes de la plaine et des monts, des guérets et des bois, et tous les oiseaux aquatiques, tout le poil et toute la plume enfin s'offrent à notre gourmandise. C'est le moment de se régaler de la substance délectable des derniers faisans et des derniers perdreaux ;

de savourer garennes, lièvres, chevreuils, marcassins, cailles, bécasses, pluviers, coqs de bruyère, sarcelles, rouges de rivière et autres pièces succulentes de plume et de poil.

Les poissons de rivière de décembre sont nombreux ; on peut les avoir tous, sauf le saumon et la truite saumonée. La faune marine s'offre à nous tout entière, et aussi toute la série des crustacés, des coquillages, des mollusques.

Comme légumes, en plus de toutes les racines potagères, on a, en décembre : asperges (forcées), céleri en branches et raves, cerfeuil bulbeux, choux de toutes sortes, crosnes de Japon, endives, épinards, haricots verts (de primeur), laitues, oseille, panais, poirées à cardes, petits pois (de primeur), pommes de terre, salsifis, potiron, scorsonères, tomates.

Les plantes herbacées, que l'on consomme surtout en salades, mais que l'on peut aussi faire cuire, sont nombreuses également. On trouve en cette saison — pour la plus grande joie des végétariens et des végétaliens —, chicorées, cresson de fontaine, laitues d'hiver, mâche, pissenlits, barbe de capucin, raiponce, que l'on peut condimenter avec les « fournitures » classiques telles que cerfeuil, ciboules et ciboulette, échalote, persil, betterave, etc.

En fait de fruits on est aussi bien fourni. Il y a, comme poires de saison : la crassane, la doyenné du comice, la duchesse d'Angoulême, la passe-Colmar, le beurré Bachelier, le conseiller de la cour, etc.

Comme pommes : la calville blanche et rouge, le grand Alexandre, la reine des reinettes, la reinette d'Angleterre, la reinette du Mans, la reinette grise, etc.

En décembre on a encore : du raisin blanc et noir — cher, il est vrai, — des bananes, des oranges, des marrons, des mandarines, des nèfles, et toute la série des fruits secs.

***

Les fromages de ce mois sont nombreux et tous excellents. Le brie, le camembert et le livarot sont particulièrement bons.

Disons enfin, pour finir, que décembre peut être placé, culinairement parlant, sous le double signe de la truffe et du foie gras.

LE RÉVEILLON ET QUELQUES-UNS DE SES PLATS TRADITIONNELS

Si, parmi toutes les fêtes religieuses, il en est une qui soit célébrée avec enthousiasme, c'est sans contredit la Noël et, surtout, son traditionnel réveillon.

Au sujet des fêtes carillonnées, il est piquant de faire remarquer que toutes celles qui sont prescrites par l'Eglise ont une répercussion gourmande.

Cela vient sans doute de ce que, depuis les temps les plus reculés, presque tous les rites religieux sont des actes de dégustation. Cela explique aussi le penchant qu'ont les gens d'église pour la bonne chère. Les prêtres de l'antiquité consommaient les offrandes comestibles faites aux dieux. Ces offrandes se présentaient le plus souvent sous la forme de viandes savoureuses. L'admission du néophyte au banquet sacré était une sorte d'initiation gastronomique.

« La gourmandise, lisons-nous dans *Le Gastronome Français* (1), s'associe à toutes les solennités ; elle fait le fond de toutes les cérémonies, elle est de toutes les fêtes : l'Epiphanie est dédiée aux gâteaux ; la Circoncision aux

(1) *Le Gastronome Français*, imprimé en 1828 par Balzac, alors établi imprimeur rue des Marais-Saint-Germain, aujourd'hui rue Visconti.

dragées ; Pâques à l'agneau, aux jambons et aux œufs ; la Saint-Martin aux oies grasses, etc.

« On jeûne la veille de toutes les fêtes pour préparer son estomac, et, pour un gourmand régulier, c'est une sorte d'obligation de se donner dans le grand jour qui se prépare une sainte indigestion. »

Indisgestion à part, car la gourmandise peut et doit se donner libre cours sans aller jusqu'à la goinfrerie, Noël est une date qui marque dans les fastes de la Table. Il est donc bon, pensons-nous, de consacrer quelques pages à cette fête qui est d'ordre gastronomique autant que religieux.

Certains mets sont obligatoires pour le réveillon. Est-il besoin de citer, parmi ceux indispensables pour ce repas nocturne, les boudins de diverses sortes et les crépinettes truffées. Cependant,si nous en croyons le docte Gastermann, contemporain de Grimod de la Reynière, au commencement du XIXe siècle, le boudin ne régnait pas d'une façon absolue sur tous les mets du réveillon. « Nous pensons, dit Gastermann, que la charcuterie doit dominer dans un réveillon et que la « langue fourrée », étant la reine des chairs cuites, doit y figurer comme plat de milieu obligé ».

A cette époque, dans les grandes maisons, la charcuterie ne figurait même pas dans les menus du réveillon. Cela ressort du moins de la lecture du menu servi en 1828, à cette occasion, chez Mme la duchesse de Berry. Dans les trente-cinq plats de ce souper somptueux, pas un seul apprêt de charcuterie, pas un seul boudin, pas la plus petite crépinette !

En Angleterre, Noël est une fête rituellement gastronomique. « Chez le petit bourgeois, comme chez le lord richissime, on se réunit en famille, et, sur chaque table, le même menu régit le repas : un roastbeef, une dinde ou une oie figurent généralement comme pièce de résistance,

qu'accompagnent un jambon, des saucisses et du gibier, puis l'inévitable *plum-pudding* et les fameux *mince pies* (Alfred Suzanne, *La Cuisine anglaise*).

En France, en certaines maisons, on marque un inexplicable dédain pour les diverses charcutailles. Le menu du réveillon est composé comme tous les autres menus, sans qu'aucun plat caractéristique lui soit ajouté. Heureusement, d'autres amphitryons, et assez nombreux, respectent la tradition. Ils savent, ceux-là, organiser des réveillons magnifiques, mais sans en bannir les rituelles préparations faites avec la chair de cet animal que chérissait tant Monselet, et que dans son enthousiasme gourmand, il appelait « cher ange » !

LES TRUFFES

« Qui dit *truffe*, déclare Brillat-Savarin, prononce un grand mot. » Et le professeur ajoute : « L'origine de la truffe est inconnue ; on la trouve, mais on ne sait ni comment elle naît, ni comment elle végète. Les hommes les plus habiles s'en sont occupés : on a cru en reconnaître les graines, on a promis qu'on en aurait à volonté. Efforts inutiles ! promesses mensongères ! jamais la plantation n'a été suivie de la récolte, et ce n'est peut-être pas un grand malheur ; car comme le prix des truffes tient un peu au caprice, peut-être les estimerait-on moins si on les avait en quantité, et à bon marché. »

Brillat-Savarin a-t-il raison de dire cela, et faut-il admettre que si la truffe pouvait être produite en grandes quantités, comme l'est le champignon de couche, elle serait moins appréciée par les vrais gourmands ? Nous ne le pensons pas. Ce champignon « ascomycète souterrain » —

ainsi les savants nomment la truffe — est apprécié par les connaisseurs, non pas seulement à cause de sa rareté et de son prix toujours élevé, mais surtout à cause de sa saveur propre et de son parfum inégalable.

Au surplus, la culture de la truffe n'est-elle plus aujourd'hui une chose chimérique comme elle l'était au temps de Brillat-Savarin. Dans les Causses du Périgord et du Lot, des essais ont été faits qui ont porté, non pas précisément sur la culture du cryptogame proprement dit, mais sur celle du chêne-truffier au pied duquel naît la truffe et ainsi a-t-on pu obtenir de meilleures récoltes. Et, disons-le tout de suite, malgré cette production relativement forcée, et partant plus considérable, le prix du « diamant de la cuisine » — ainsi que le marquis de Cussy appelle la truffe — n'a guère baissé de prix puisque durant les saisons truffières de 1928 et de 1929, ce précieux cryptogame s'est vendu, à Paris, jusqu'à 400 francs le kilo !

Mais la véritable origine de la truffe est des plus mystérieuses. Jadis on racontait, à ce sujet, les histoires les plus étranges. Dans « les conférences du Bureau d'adresses pour l'année 1656 », Renaudot, le père du journalisme, écrivait : « Le deuxième dist qu'il se tenoit à l'opinion commune que les truffes venoient du tonnerre, soit que ce météore remuant la surface de la terre par l'agitation qu'il cause dans l'air qui la touche, il réveille la semence cachée qu'elle retenoit en soi de cette plante ; soit que la pluye qui la suit estant engrossie d'une vertu céleste propre à cette génération, en soit la semence. »



Les truffes sont-elles indigestes ? A cette question, Brillat-Savarin répond négativement. Sa décision « officielle et en dernier ressort » est fondée sur divers arguments. Il

invoque surtout, pour appuyer sa thèse, « l'attestation des plus célèbres praticiens de Paris, cité admirablement gourmande et truffivore par excellence ». Fort de cette attestation, qui fut peut-être dictée à ces praticiens par le goût très vif qu'ils avaient pour le « fruit du tonnerre », le maître ès sciences gourmandes déclare qu'on « peut regarder comme certain que la truffe est un aliment aussi sain qu'agréable et qui, pris avec modération, passe comme une lettre à la poste ».

D'autres savants praticiens partagent d'ailleurs l'opinion — peut-être uniquement gourmande — de Brillat-Savarin. Ainsi le docteur Félix Bremond dit : « Chimiquement parlant, la truffe est un aliment de premier ordre, et de la truffe ausi bien que du champignon, on peut dire que c'est une viande végétale excellente. »

Le docteur Chatin, membre de l'Institut, a publié, en 1870, une savante monographie de la truffe. Dans ce traité que les gastronomes liront avec profit, on lit : « La truffe n'est pas un aliment malsain, comme quelques-uns le prétendent ; elle est parfaitement innocente des affections goutteuses dont la bonne chère est la cause. » Voilà une déclaration qui plaira fort aux truffivores.



Il est plusieurs espèces de truffes. Il en est de noires, de grises, de blondes, de violettes et de blanches.

Il est universellement reconnu que les meilleures sont les truffes noires que l'on récolte dans les Causses du Périgord et du Lot.

On trouve des truffes, en France, dans bien des régions. Celles de Vaucluse sont excellentes. Elles peuvent rivaliser, comme parfum, avec les truffes de Guyenne.

En Ariège, dans le Tarn, le Tarn-et-Garonne, le Bugey,

la Provence, le Limousin, on trouve des truffes qui, sans doute, ne peuvent être mises en parallèle avec celles si parfumées du Périgord et du Lot, mais qui sont cependant extrêmement savoureuses. En Champagne et en Bourgogne, on récolte des truffes grises ou blondes qui ont une saveur légèrement ailliacée, qui rappelle un peu le parfum de la truffe blanche du Piémont. Disons que cette dernière truffe se mange le plus souvent crue ou simplement cuite par la chaleur des plats auxquels on l'ajoute, en fin de cuisson.

En Algérie, et au Maroc, on trouve des truffes de couleur blanchâtre ou rougeâtre, qui sont assez parfumées. De ces truffes, les anciens Romains étaient très friands. Ils prisaient tout particulièrement celles de Libye.



La truffe, cette « impératrice souterraine » comme l'appelle le marquis de Cussy — Brillat-Savarin la nomme « diamant de la cuisine » et Escoffier « perle noire du Périgord » — la truffe est bien le véritable joyau de la cuisine.

A tous les apprêts auxquels on l'ajoute, elle donne une saveur incomparable. Une « dinde truffée » est une chose merveilleuse. Brillat-Savarin nous dit que ce plat « était un objet de luxe qu'on ne voyait — à son époque — qu'à la table des plus grands seigneurs, ou chez les filles entretenues ». Et il ajoute : « Quelque bonne en soi que puisse être une entrée, elle se présente mal si elle n'est pas enrichie de truffes. »

Il y a là quelque exagération. Il est vrai qu'au temps de Brillat-Savarin les truffes étaient assez rares à Paris, et que cette rareté les rendait d'autant plus précieuses aux gastronomes, qui auraient voulu en voir dans tous les plats qu'on leur servait.

Exception faite pour certains repas de gala — celui du Réveillon de la Noël, par exemple — la truffe, dans un menu bien composé, ne doit figurer que dans quelques-uns des plats et non dans tous.

La truffe est le complément presque indispensable du foie gras, surtout lorsque ce dernier est servi froid. Elle est l'accent, « l'âme », ainsi que dit Ch. Gérard dans son histoire du pâté de foie gras, des terrines et pâtés de foie gras de Strasbourg, Colmar, Nancy, Toulouse, Cazères, Nérac, Limognes, Brive-la-Gaillarde et autres villes de France où l'on prépare le foie gras, « fruit suprême de la gastronomie ».

Donnons, pour les « truffivores », quelques recettes pour apprêter le délicieux cryptogame.

*
* *

Truffes au beurre.

Les truffes étant bien brossées et lavées, les peler finement. Les assaisonner de sel et poivre, les arroser de cognac. Les laisser macérer dans cet assaisonnement pendant 1 heure.

Les mettre soit dans une petite casserole en nickel, soit dans une petite cocotte en terre, où l'on aura fait chauffer du beurre. Cuire à couvert, pendant 15 à 20 minutes suivant la grosseur des truffes. Servir, tel quel, dans l'ustensile de cuisson.

Truffes en beignets, à la périgourdine.

Peler de grosses truffes. Les détailler en lames épaisses. Assaisonner de sel, poivre et épices. Souder les lames deux à deux avec un peu de foie gras cuit écrasé.

Au dernier moment, tremper les truffes dans de la pâte à frire légère. Frire à grande friture. Egoutter les beignets, les assaisonner de sel fin. Les dresser en buisson sur serviette.

Truffes au champagne.

Brosser et laver de grosses truffes de forme régulière. Les assaisonner de sel, poivre et épices. Les mettre dans une petite casserole où, pour 6 pièces de truffes, on aura fait fondre au beurre une mirepoix fine composée de carottes, oignons, céleris. Cuire à couvert, au four, pendant 15 à 18 minutes.

Egoutter les truffes. Les dresser, après avoir bien enlevé toute la mirepoix qui les recouvre, dans une petite timbale en argent. Conserver au chaud.

Mettre dans la casserole où ont cuit les truffes 4 décilitres de vin de Champagne sec. Faire réduire. Ajouter 2 décilitres et demi de fonds de veau brun lié. Faire réduire. Passer cette sauce. La verser sur les truffes. Couvrir la timbale. Faire mijoter 10 minutes, sans laisser bouillir.

Truffes en chausson.

Assaisonner et faire macérer les truffes comme il est dit pour les truffes au beurre. Les envelopper chacune dans une mince barde de lard. Placer chaque truffe sur une petite abaisse ronde de pâte feuilletée. Mouiller les bords de cette abaisse et la replier en chausson, de façon à bien enfermer la truffe. Frire à grande friture au dernier moment. Dresser sur serviette.

Truffes à la crème.

Passer vivement au beurre, et à peine quelques secondes, des truffes coupées en lames épaisses, assaisonnées de sel et poivre.

Couvrir de crème fraîche bouillie. Cuire quelques instants en plein feu, jusqu'à ce que la crème soit réduite de moitié. Dresser en timbale.

Nota. — Ainsi préparées, les truffes peuvent être dressées dans une croûte à vol-au-vent.

Truffes sautées aux vins divers.

Coupées en tranches épaisses, assaisonnées, sautées très légèrement au beurre.

Egoutter les truffes, les dresser en timbale. Déglacer le

fonds de cuisson, avec le vin indiqué : Frontignan, Madère, Xérès, Porto ou autre vin de liqueur. Ajouter quelques cuillerées de fonds de veau brun lié. Faire réduire. Verser sur les truffes.

Nota. — On peut aussi dresser les truffes sur des croûtons en pain rassis, dorés au beurre, ou encore dans des croûtes à tartelettes, cuites à blanc.

Truffes serviette.

On sert sous ce nom des truffes au champagne (ou cuites entières avec vins divers) que, pour justifier la dénomination, on dresse sous une serviette pliée.

Truffes sous la cendre.

Assaisonner de grosses truffes et les faire macérer au cognac pendant 1 heure. Les envelopper chacune dans une barde de lard, puis dans une triple feuille de papier blanc.

Mettre les truffes dans des cendres chaudes. Couvrir ces cendres de menus morceaux de braise.

Cuire pendant 30 minutes. Retirer les truffes des cendres ; enlever la première feuille de papier ; les dresser sur serviette.

Servir avec beurre frais.

Salade de truffes.

Détailler les truffes en tranches. Les assaisonner, en saladier avec huile, vinaigre (ou jus de citron), sel et poivre.

Nota. — La truffe blanche du Piémont préparée ainsi est excellente.

Salades composées diverses avec truffes.

Bagration : Blanc de volaille, céleris en branches, en julienne ; fonds d'artichauts escalopés ; petits tronçons de macaronis cuits ; assaisonner à la mayonnaise tomatée. Dresser en saladier ; décorer avec truffes en lames, maigre de jambon, œufs durs ; saupoudrer de persil haché.

Demi-deuil : Truffes et pommes de terre en julienne, par parties égales. Assaisonner avec moutarde à la crème. Dresser en saladier. Décorer avec truffes et pommes de terre en rondelles.

Francillon : Moules cuites comme pour marinière (avec beaucoup de céleri), décoquillées, pommes de terre cuites en robe épluchées, émincées, macérées au vin de Chablis ; truffes émincées. Assaisonner avec huile, vinaigre à l'estragon, sel et poivre

Rachel : Mélange, par parties égales, de céleri en branches, de fonds d'artichauts, de pommes de terre et de truffes. Assaisonner à la mayonnaise.

Russe : Macédoine de légumes additionnée de langue écarlate, maigre de jambon cuit, truffes, champignons cuits, homard (ces derniers articles en dés), câpres, cornichons en dés, truffes, assaisonnée à la mayonnaise. Dresser en saladier. Napper de mayonnaise. Décorer avec truffes, anchois, rondelles de saucisson, œufs durs, betterave.

MENU DU SOUPER DE RÉVEILLON

Les huîtres de Marennes
Canapés au caviar
Consommé de volaille au fumet de céleri, garni de paillettes au paprika
Filets de soles Montbry
Le dindonneau truffé flanqué de crépinettes, de boudins et de marrons
Le foie gras à la gelée au Frontignan
La salade d'Albignac
Haricots verts à la maître d'hôtel
Fromages
Le Plum-Pudding flambant
Poires rafraîchies à l'Impératrice
Desserts

VINS

Johannisberg (*Metternich Auslese* 1886)
Château La Mission Haut-Brion 1923
Chambertin 1911
Champagne Pol Roger brut 1915

RECETTES DU MENU DU SOUPER DE RÉVEILLON

Huîtres de Marennes.

L'huître fraîche constitue le hors-d'œuvre le plus délicat qui puisse être offert à un gourmand.

Les huîtres doivent être ouvertes au tout dernier moment et dressées sur neige. En Amérique et en Angleterre, il est d'usage de servir les huîtres, non dans la coquille creuse, comme cela se fait en France, mais sur la coquille plate. Ainsi traitée, l'huître n'est plus baignée de son eau qu'apprécie tant le véritable amateur de ce mollusque.

Avec les huîtres, on sert des tartines de pain noir ou blanc, beurrées, du citron et du poivre mignonnette.

Certaines personnes les assaisonnent de sauce échalote dont voici la recette :

Sauce échalote.

Mouiller de 2 décilitres de vinaigre de vin 2 grandes cuillerées d'échalote finement hachée (et si l'on craint son âcreté lavée dans un coin de linge, et bien pressée), assaisonner de sel et de poivre mignonnette.

Canapés au caviar.

Détailler sur du pain de mie rassis des canapés rectangulaires ou ronds. Coucher à la poche, sur les bords, un cordon de beurre frais. Remplir le milieu du canapé de caviar frais.

Servir avec ciboulette hachée et moitiés de citron.

Consommé de volaille au fumet de céleri.

Clarifier le consommé de volaille ainsi qu'il est dit à la recette clarification du consommé. Ajouter aux légumes indiqués dans cette recette 2 ou 3 branches de céleri émincées.

Nota. — Ce consommé se sert généralement froid, en tasses. On peut aussi le servir chaud.

Paillettes au paprika, dites aussi paillettes au parmesan et paillettes dorées.

Donner un tour à un pâton de rognures de feuilletage en lui ajoutant du parmesan râpé, assaisonné de paprika.

Abaisser très mince cette pâte. Détailler en bâtonnets de 12 à 15 centimètres de longueur, sur un demi-centimètre d'épaisseur. Mettre ces paillettes sur une plaque ; les dorer à l'œuf, les saupoudrer de parmesan râpé. Cuire au four très chaud.

Filets de sole Montbry.

1° Lever à cru les filets de 3 grosses soles. Aplatir légèrement ces filets ; les masquer sur un côté d'une couche mince de farce de brochet additionnée d'une cuillerée de duxelles sèche et de persil haché. Replier les filets de soles. Les mettre, bien serrés les uns contre les autres, dans une plaque beurrée. Assaisonner de sel et poivre. Mouiller de quelques cuillerées de fumet de poisson très réduit, préparé avec les arêtes et parures des soles. Cuire 10 minutes au four, à couvert.

2° *La sauce* : Ajouter le fumet de cuisson des soles à 5 décilitres de béchamelle. Réduire en plein feu, en ajoutant, en cours de réduction, 2 décilitres ½ de crème fraîche. Ajouter à à cette sauce, hors du feu, 75 grammes de beurre de langouste et une forte cuillerée de cognac flambé. Passer à l'étamine.

3° *Les garnitures. A* : Foncer de pâte fine à foncer 12 moules à tartelettes longues (ou barquettes) ; cuisez ces barquettes au four.

B. Le salpicon : Détailler en dés la chair de la langouste. Ajouter à cette chair une quantité égale de truffes en dés. Lier de sauce béchamelle réduite avec crème.

C. Les pétoncles frits : Faire ouvrir (en les mettant sur la plaque du fourneau) 12 pétoncles ou coquilles Saint-Jacques. Retirer les noix de chair des coquilles. Les parer, les laver. Les cuire légèrement dans du fumet de poisson. Les égoutter, les éponger, les paner à l'œuf et à la mie de pain. Détailler en dés les languettes jaunes qui enveloppent la noix de la coquille et les ajouter au salpicon.

Au dernier moment, faire frire les pétoncles. Les égoutter sur serviette.

4° *Dressage du plat.* Garnir les croûtes à barquettes avec le salpicon. Les dresser en couronne sur un plat rond. Mettre sur chaque barquette un filet de sole bien égoutté.

Napper avec la sauce. Dresser au milieu du plat les pétoncles frits.

Foie gras à la gelée au Frontignan.

Procéder pour la préparation de ce foie gras ainsi qu'il est dit à la recette du foie gras truffé au Porto (Voir page 43) en remplaçant le Porto par du vin de Frontignan.

Salade d'Albignac.

Composition. — Blancs de volaille finement escalopés ; truffes blanches crues en lames minces ; truffes noires en julienne ; céleri-rave en julienne fine ; cœurs de laitues ; œufs durs ; cerfeuil, estragon.

Dressage et assaisonnement. — Mettre au milieu du saladier, en le disposant en dôme, le céleri-rave assaisonné à la mayonnaise, et Tomato-Ketchup.

Placer autour, en alternant, les blancs de volaille, assaisonnés avec huile, jus de citron, sel et poivre, et les truffes blanches, simplement arrosées d'huile d'olive et assaisonnées de sel et paprika.

Mettre entre chacun de ces articles des cœurs de laitues et des quartiers d'œufs durs.

Semer sur le céleri-rave la julienne de truffes noires. Arroser d'huile et de jus de citron en servant.

Nota. — On peut ajouter des queues d'écrevisses à cette salade, mais cela seulement, lorsque d'autres crustacés ne figurent pas dans les autres plats du menu.

Plum-pudding.

Le plum-pudding est un mets plantureux. Il nourrit sous un faible volume, car il contient, lorsqu'il est préparé selon la méthode anglaise, une grande quantité d'éléments nutritifs.

La confection du plum-pudding est simple et facile. Cet entremets constitue, en outre, un plat de réserve. On peut, en effet, le préparer à l'avance et le conserver très longtemps.

Proportions pour 20 personnes :

Graisse de rognon de bœuf (poids net après épluchage)	500 gr.
Mie de pain	300 gr.
Farine (tamisée)	300 gr.
Raisins de Malaga (épépinés)	150 gr.
Raisins de Corinthe (triés)	150 gr.
Raisins de Smyrne (triés)	150 gr.
Cédrat confit	125 gr.
Ecorce d'orange confite	125 gr.
Pruneaux	250 gr.
Pommes reinettes (épluchées et râpées)	250 gr.
Amandes (mondées et hachées)	150 gr.
Cassonade blonde	250 gr.
Zeste d'orange et le jus de ce fruit	1 pièce.
Zeste de citron et le jus de ce fruit	1 pièce.
Œufs entiers	4 pièces.
Rhum	8 décil.
Epices mélangées (cannelle, muscade, gingembre)	20 gr.
Sel	10 gr.

1re *Opération* : 1° L'épluchage de la graisse doit être fait minutieusement. Il ne doit rester dans cette graisse ni peau, ni parties rouges. Cette graisse sera finement hachée, ce qui sera rendu plus facile en la saupoudrant avec le tiers de la farine indiquée.

Le triage des divers raisins sera très minutieux. Il ne doit rester ni pépins, ni grappes dans les raisins de Malaga, et les corinthes et les smyrnes doivent aussi être triés et débarrassés de toutes les parties boisées. Ces derniers seront facilement nettoyés en les frottant dans un torchon avec une cuillerée ou deux de farine (en supplément de celle indiquée) et en les lavant ensuite.

Les pruneaux, une fois les noyaux enlevés, seront hachés au couteau ou à la machine à hacher. Cette addition de pruneaux dans le plum-pudding est facultative. Nous la conseillons néanmoins, car, en plus d'une bonne saveur, les pruneaux permettent d'obtenir un appareil plus foncé.

Les pommes seront épluchées et râpées ou hachées ;

Le cédrat et l'écorce d'orange coupés en dés minuscules ;

Les amandes mondées et hachées ;

Les zestes d'orange et de citron râpés selon la méthode habituelle et le jus de ce fruit pressé et passé à la mousseline.

2° *Le mélange des ingrédients* : mettre dans une grande terrine la graisse et tous les articles énumérés ci-dessus, sauf les œufs qui ne seront ajoutés que peu de temps avant de mettre en cuisson. Mélanger le tout en une pâte homogène que l'on mouillera avec le quart du rhum indiqué.

Recouvrir la terrine avec un linge et la placer dans un endroit très frais. Remuez le mélange tous les jours en lui ajoutant chaque fois quelques cuillerées de rhum.

2e *Opération* : Le dernier jour, c'est-à-dire peu de temps avant de faire cuire le plum-pudding, ajouter les œufs. Bien remuer l'appareil pour que le mélange soit parfait ; si cet appareil était trop épais et difficile à travailler, on pourrait le ramollir en lui ajoutant quelques cuillerées de lait ou, pour se conformer strictement à la méthode anglaise, quelques cuillerées de stout. Remplir ensuite avec cet appareil des terrines spéciales à cet apprêt préalablement beurrées et saupoudrées de farine. Bien tasser le mélange et envelopper la terrine dans un linge solide. A défaut de cette terrine, on peut employer un ustensile analogue ou même envelopper simplement le plum-pudding dans un fort torchon beurré et fariné.

La cuisson du plum-pudding : Mettre le plum-pudding dans une grande casserole ou marmite remplie d'eau bouillante. Laisser cuire à ébullition soutenue pendant 6 heures au moins.

Pour servir : Retirer le plum-pudding de sa cuisson. Le laisser reposer quelques minutes avant de le démouler pour permettre au mélange de se tasser. Retirer le linge formant l'enveloppe et démouler le plum-pudding en renversant la terrine sur un grand plat rond en métal.

Parsemer le plum-pudding de quelques menus morceaux de sucre, l'arroser copieusement de rhum, piquer sur le sommet une branche de houx et enflammer au moment de servir.

NOTA. — Il est des variantes à cette façon de servir le plum-pudding : on peut le faire flamber au kirsch, à la fine champagne, au whisky. On peut aussi le servir avec un sabayon au rhum ou avec une crème anglaise chaude. Un usage, fréquent en Angleterre, consiste à servir le plum-pudding accompagné d'un beurre au cognac dont voici la formule :

Beurre au cognac (Brandy butter).

Mettre dans une terrine, préalablement chauffée, 200 grammes de beurre. Le battre pour le mettre en pommade en lui ajoutant une cuillerée de sucre en poudre et un demi-décilitre de cognac. Bien fouetter le mélange pour le rendre mousseux et le servir froid, en même temps que le plum-pudding brûlant.

***

Avec l'appareil à plum-pudding, et nous insistons encore sur la nécessité d'en préparer une assez grande quantité pour pouvoir en conserver après les fêtes de la Noël, on pourra confectionner un très grand nombre d'entremets divers.

Mince-pies (Gâteaux de Noël)
(Proportions pour 36 mince-pies).

1° Mettre dans une terrine 250 grammes de graisse de rognon de bœuf préalablement parée et finement hachée.

Ajouter 250 grammes de raisins de Corinthe, 250 grammes de raisins de Smyrne, les uns et les autres bien triés et lavés, et 250 grammes de raisins de Malaga triés, épépinés et hachés.

Ajouter encore 250 grammes de pommes reinettes épluchées et hachées ou râpées ; 125 grammes de cédrat confit et 125 grammes d'écorce d'orange confite hachée.

Mettre dans ces ingrédients : 125 grammes de sucre en poudre, 20 grammes d'épices, 7 grammes de sel.

Mouiller d'un demi-décilitre de cognac, d'un demi-décilitre de rhum et de 2 décilitres de vin de Xérès.

Bien mélanger le tout et laisser macérer au frais pendant au moins quinze jours. En Angleterre, le « mince meat », c'est le nom donné à ce mélange, est préparé plus d'un mois avant la Noël (il en est de même pour le plum-pudding).

Le jour de l'emploi de cette sorte de farce, on lui ajoute parfois 250 grammes de viande de bœuf rôtie, refroidie et hachée finement ;

2° Foncer des moules à tartelettes, unis ou cannelés, avec de la pâte feuilletée. Garnir chacune de ces tartelettes d'une

forte cuillerée du mélange décrit ci-dessus et les recouvrir avec de petites abaisses de pâte feuilletée coupées au même diamètre que les tartelettes, à l'aide d'un coupe-pâte cannelé. Souder les bords des couvercles, dorer les mince pies, faire un trou au centre pour faciliter l'évaporation et faire cuire à four vif.

Servir brûlant en envoyant en même temps du cognac enflammé dans une saucière.

PETITS MENUS DE DÉCEMBRE

DÉJEUNERS

Huîtres de Marennes
Tartines de pain noir
Omelette aux truffes
Côtes de veau à la milanaise
Endives au beurre noisette
Beignets de pommes

Filets de harengs marinés
Céleri-rave
Saucisson de Lyon
Olives vertes
Filets de sole Orly
Grives à la liégeoise
Pommes de terre
à la savoyarde
Pannequets aux confitures

(MAIGRE)

Thon mariné, Chou rouge
Roll-mops, Sardines à l'huile
Olives noires
Œufs brouillés aux crevettes
Morue à la bénédictine
Haricots verts au beurre
Soufflé aux fruits

DINERS

Croûte au pot
Bar bouilli sauce aux câpres
Petits filets Gottschalk
Cailles aux raisins
Salade d'endives
Crème au caramel

Potage Faubonne
Merlan au gratin
Selle de mouton braisée
à la Soubise
Bécasse à la fine champagne
Salade de mâche,
céleri et betterave
Endives au parmesan
Subries de semoule

(MAIGRE)

Soupe aux huîtres
Filets de soles à la hongroise
Gnokis à la romaine
Langouste rôtie
Haricots verts à la crème
Poires flambées au kirsch

Jambonneau, Poutargue,
Radis roses, Camembert frit
Anguille à la Tartare
Currie de mouton
Epinards à la crème
Charlotte de pommes

Consommé de volaille
aux quenelles
Filets de Turbot à la Chauchat
Côtelettes d'agneau
aux petits pois
Poularde poêlée
Brillat-Savarin
Salade de scarole
Fonds d'artichauts
aux fines herbes
Crêpes flambées à l'Armagnac

Huîtres portugaises,
Tartines de pain noir
Palais de bœuf à l'italienne
Poulet à l'américaine
Pommes de terre persillées
Croûte aux fruits

Potage velours
Sole au vin de Mâcon
Noisette de mouton
à la Toscane
Oie farcie aux marrons
Salade de cresson
Chou-fleur à la polonaise
Pommes de Calville à la
Favart

RECETTES DES PETITS MENUS DE DÉCEMBRE

Anguille à la tartare.

Détailler l'anguille en tronçons réguliers. La cuire dans un court-bouillon au vin blanc. Faire refroidir dans la cuisson.
Egoutter les morceaux d'anguille ; les éponger, les paner à l'œuf et à la mie de pain.
Frire au dernier moment. Dresser sur serviette ; garnir de persil frit. Servir avec sauce tartare.

Bar bouilli sauce aux câpres.

Pocher le bar dans un court-bouillon fait avec eau, carottes et oignons émincés, bouquet garni et sel.
Dès que ce court-bouillon commence à bouillir, reculer la poissonnière sur le coin du fourneau et cuire à couvert.

Egoutter le poisson ; le dresser sur serviette. Garnir de persil frais.

Servir avec pommes de terre nature (cuites à l'eau salée ou à la vapeur) et sauce câpres à part. La sauce câpres se fait en additionnant de câpres confites au vinaigre de la sauce au beurre ou de la sauce hollandaise.

Bécasse à la fine champagne.

Brider la bécasse (non vidée), la barder, l'assaisonner de sel ; la badigeonner de beurre. La cuire au four très chaud, dix à douze minutes.

La dépecer par membres. Ranger les morceaux dans une casserole plate (ce plat devant être terminé sur table, devant les convives, il est bon d'employer une casserole en nickel ou une timbale peu profonde en argent).

Mettre la casserole couverte sur un réchaud. D'autre part, verser dans la plaque où a cuit la bécasse une forte cuillerée de fine champagne. Ajouter les intestins de l'oiseau hachés et délayés avec le jus résultant du pressage de la carcasse (grossièrement hachée). Mouillez de 3 ou 4 cuillerées de jus brun ; assaisonner de sel et de poivre au moulin ; ajouter 3 cuillerées de fine champagne flambée. Bien délayer ; verser sur les morceaux de bécasse. Eviter toute ébullition.

Beignets de pommes.

Les préparer ainsi qu'il est dit pour les beignets de poires.

Cailles en cocotte aux raisins dites aussi « à la vigneronne ».

Bridez et flambez 4 cailles (de « fusil » autant que possible, car elles sont bien plus savoureuses que celles d'élevage) et enveloppez-les, chacune, dans une feuille de vigne, recouverte d'une mince barde de lard gras.

Mettez les cailles dans une sauteuse où vous aurez fait chauffer une forte cuillerée de beurre. Cuisez au four, à bonne chaleur, pendant 8 à 10 minutes.

Retirez les cailles de la sauteuse. Débridez-les ; rangez-s dans une cocotte en porcelaine ou en terre allant au u. Ajoutez 40 grains de raisin frais, choisis assez gros, éplu-ıés et épépinés. Arrosez avec la graisse rendue par les cailles. ettez la cocotte à l'entrée du four et laissez mijoter 3 ou minutes.

Au dernier moment, arrosez les cailles d'une forte cuillerée fine champagne et de deux ou trois cuillerées de jus brun.

Camembert frit.

Détailler en morceaux carrés ou rectangulaires du fro-age de camembert paré. Le saupoudrer de poivre (paprika préférence, ou même, mais en assaisonnant modérément, cayenne). Paner à l'anglaise, à deux reprises. Faire frire dernier moment.

Consommé de volaille aux quenelles.

Préparer le consommé ainsi qu'il est dit au consommé cla-ié.

Ajouter à ce consommé, au dernier moment, de très petites enelles (de volaille ou de veau) que l'on aura faites avec e farce à la crème, préparée ainsi qu'il est dit pour la ce de brochet à la crème, avec de la chair de veau ou de laille en place de celle de brochet.

Ces quenelles se moulent à la petite cuillère ou se couchent a poche. On les met dans un sautoir beurré, on les couvre bouillon bouillant et on les fait pocher 5 minutes.

Côtes de veau à la milanaise.

Aplatir légèrement les côtes, les assaisonner de sel et vre, les paner à l'œuf et à la mie de pain fraîche et fromage parmesan râpé mélangés. Bien appuyer du plat du couteau les côtés pour faire adhérer la panure.

Les cuire au beurre clarifié ou à l'huile et beurre mélangés. esser sur plat rond, arroser du beurre de cuisson. Mettre lame de citron pelé à vif sur chaque côte.

Nota. — Bien que la côte de veau à la milanaise ne compo
aucune garniture, il est d'usage, dans la pratique de re
taurant, d'accompagner cette côte d'une garniture de mac
roni à la milanaise qui se prépare ainsi qu'il est dit à cet
recette.

Croûte aux fruits.

Détailler dans du savarin (non trempé) ou dans de
brioche rassise des tranches régulières. Mettre ces tranch
sur une plaque, les saupoudrer de sucre fin, les glacer au fo

Les dresser en turban, sur un plat rond, en les alterna
avec des tranches d'ananas (pochées au sirop) taillées
même dimension. Garnir le milieu du turban avec un g
salpicon de fruits divers, pochés au sirop. Sur ce salpicon
fruits (qui ne doit pas être liquide) mettre des moitiés d'ab
cots ou quartiers de poires et des cerises cuits au sir
Décorer le turban avec losanges d'angélique, cerises
sucre, chinois, etc.

Faire bien chauffer au four. Au moment de servir, napp
les fruits de sauce abricot au kirsch et servir avec le r
tant de cette sauce à part.

Croûte au pot.

Consommé du pot-au-feu garni avec les légumes de la g
niture, carottes, navets, poireaux, détaillés en petits qu
tiers.

Servir avec des croûtes (la mie enlevée) arrosées de
graissis du consommé, séchées au four.

Nota. — On peut aussi préparer les croûtes de la fa
suivante : évider les moitiés de très petits pains ron
les badigeonner de dégraissis, les faire sécher au four.
garnir de légumes du pot-au-feu, taillés en dés. Saupoudre
fromage râpé. Gratiner.

Currie de mouton.

Mettez à revenir, dans un sautoir où, préalablement, v
aurez passé au saindoux 100 grammes d'oignon haché,

kilo de viande maigre de mouton que vous aurez détaillée en morceaux carrés de même dimension (poids net de viande désossée).

Assaisonnez de sel, de poivre et d'une cuillerée de currie en poudre.

Lorsque le mouton commence à prendre couleur, saupoudrez-le de trois cuillerées de farine. Faites cuire le tout sur le feu pendant quelques instants, en le remuant bien.

Mouillez de cinq décilitres de lait de noix de coco et de deux décilitres de consommé blanc. Ajoutez deux pommes de reinettes pelées, épépinées et hachées et laissez cuire à couvert pendant une heure et demie. Rectifier l'assaisonnement qui doit être très relevé.

Dressez le currie de mouton dans un plat creux et servez en même temps une timbale de riz à l'indienne.

Endives au beurre noisette.

Les endives étant cuites ainsi qu'il est dit à la recette des endives au beurre, les égoutter, les passer au beurre à la poêle, afin de les faire blondir légèrement. Les dresser dans un plat rond, les arroser d'un filet de jus de citron. Verser dessus du beurre que l'on aura fait chauffer à la poêle jusqu'à ce qu'il soit devenu de couleur noisette.

Filets de soles à la hongroise.

Aplatir légèrement huit pièces de filets de soles levés à cru. Les assaisonner de sel et paprika (poivre rouge de Hongrie). Les mettre dans un plat long allant au feu masqué d'une couche d'oignon haché fondu au beurre, assaisonnés au paprika. Mouiller de 2 décilitres de fumet de poisson assaisonné au paprika (fait avec les arêtes et parures des soles), passé et réduit. Parsemer de menus morceaux de beurre. Cuire au four, en arrosant souvent.

Egoutter la cuisson ; la faire réduire à bonne consistance après l'avoir additionnée d'un décilitre de crème. Beurrer et verser sur le poisson. Faire glacer au four brûlant.

Filets de soles Orly.

Assaisonner les filets de soles levés à cru, de sel et poivre. Les tremper dans de la pâte à frire légère et, au dernier moment, les faire frire à pleine friture. Egoutter sur linge ; assaisonner de sel fin. Dresser en buisson sur serviette ; garnir de persil frit.

Servir avec sauce tomate à part.

Nota. — On prépare de la même façon les filets de toutes sortes de poissons.

Remarque : Les parures et arêtes des poissons dont on lève les filets doivent être utilisées pour préparer soit du fumet, soit une soupe maigre.

Filets de Turbot Chauchat.

1° Cuire les filets de turbot (levés à cru) au vin blanc, ainsi qu'il est dit pour la barbue au vin de Chablis. Egoutter les filets, les dresser dans un plat long masqué de sauce Mornay (dans laquelle on aura ajouté la cuisson du poisson réduite). Mettre autour des filets une bordure serrée de pommes de terre cuites à l'eau détaillées en rondelles. Masquer de sauce Mornay. Saupoudrer de fromage râpé. Arroser d'un peu de beurre fondu. Gratiner au four.

Grives à la liégeoise.

Mettez dans chaque grive gros comme une noisette de beurre mélangé de deux baies de genièvre finement écrasées.

Cuisez les grives au beurre brûlant, dans une casserole en terre.

Lorsqu'elles sont presque cuites, saupoudrez-les de genièvre finement haché.

Au dernier moment, mettez sous chaque grive un petit croûton de pain doré au beurre.

Couvrez la casserole et servez tel quel.

Merlan au gratin.

Procéder ainsi qu'il est dit pour la barbue au gratin.

Morue à la bénédictine (et apprêts divers).

1° Cuire à l'eau — sans laisser bouillir — 750 grammes de morue bien dessalée. L'égoutter, l'effeuiller. La mettre dans une casserole où l'on aura fait chauffer 2 cuillerées d'huile d'olive avec 300 grammes de pommes de terre, coupées en quartiers, cuites à l'eau salée, égouttées et séchées. Travailler ce mélange à la cuillère de bois, en ajoutant, mis petit à petit, 1 décilitre et demi d'huile et 2 décilitres et demi de lait bouilli.

2° Mettre dans un plat à gratin beurré la morue qui doit être bien mélangée. Arroser de beurre fondu. Faire colorer au four.

Nota. — Sauf pour certaines préparations où la morue — toujours dessalée — est employée à cru, elle doit toujours être pochée à l'eau, et sans ébullition.

Après avoir été ainsi cuite, la morue peut être accommodée de diverses manières dont voici quelques-unes :

Morue à l'anglaise : détaillée à cru en morceaux réguliers, pochée, égouttée. Dressée sur plat avec panais bouillis. Servie avec sauce aux œufs.

Morue en brandade : (Voir page 68).

Morue au beurre noir, ou noisette : Procéder ainsi qu'il est dit pour la raie au beurre noir.

Pour la morue au beurre noisette, couvrir de beurre chauffé jusqu'à couleur noisette.

Morue à la crème : pochée, effeuillée, mise à mijoter dans une sauce crème pas trop épaisse.

Morue à la crème au gratin : pochée, effeuillée, dressée dans un plat à gratin, nappé de sauce Mornay au milieu d'une bordure de pommes duchesse couchée à la poche ; couvrir de sauce Mornay ; saupoudrer de fromage râpé, arroser de beurre fondu ; gratiner au four.

Morue à la hollandaise et *au beurre fondu* : détaillée en morceaux carrés, pochée, dressée sur serviette garnie de pommes de terre nature et servie avec sauce hollandaise ou avec beurre fondu.

Morue à l'indienne : en morceaux carrés, pochée, égouttée, mise à mijoter dans de la sauce au currie. Servir avec riz à l'indienne.

Morue à la languedocienne : Faire revenir dans un sautoir, avec moitié huile et moitié beurre, 500 grammes de pommes de terre coupées en quartiers. Assaisonner de sel et poivre, et, dès qu'elles commencent à colorer, saupoudrer d'une ou deux cuillerées de farine. Mélanger ; ajouter un peu d'ail écrasé, un bouquet garni et une cuillerée de persil haché. Mouiller avec l'eau de cuisson de la morue. Cuire à couvert.

Quelques minutes avant de servir, ajouter 750 grammes de morue coupée en morceaux carrés, pochée, parée.

Morue à la lyonnaise : pochée, effeuillée, sautée à la poêle, au beurre, avec oignons émincés préalablement cuits au beurre, et pommes de terre émincées à cru sautées au beurre. Dresser en timbale, saupoudrer de persil haché.

Morue à la provençale: détaillée en morceaux carrés, pochée très légèrement. Parer ces morceaux de morue, les mettre à mijoter dans de la fondue de tomates préparée à l'huile, condimentée avec oignon haché et ail écrasé. Ajouter des olives noires.

Morue en vol-au-vent : Morue effeuillée mise à mijoter avec champignons cuits escalopés, dans de la sauce crème, ou dans du velouté de poisson réduit avec crème ; dressée dans une croûte à vol-au-vent.

***

Apprêts avec morue crue.

Morue à la bamboche : dessalée, détaillée à cru en fines aiguillettes. Tremper ces aiguillettes dans du lait ; les fariner ; les tordre en tire-bouchon. Frire à l'huile brûlante. Dresser en timbales sur une macédoine de légumes liée à la crème.

Morue en bouillabaisse : Faire fondre à l'huile, dans une grande casserole, 75 grammes d'oignon et 50 grammes de poireau hachés. Ajouter, lorsque ces légumes sont cuits, 2 gousses d'ail hachées. Mouiller d'un litre et demi d'eau. Assaisonner de sel, poivre et d'une petite cuillerée de safran, et ajouter un fort bouquet garni. Faire bouillir. Ajouter 250 grammes de pommes de terre coupées en tranches épaisses. Cuire 12 minutes.

Mettre dans ce bouillon 750 grammes de morue bien dessalée, détaillée en morceaux carrés. Arroser de 4 cuillerées

d'huile d'olive. Cuire à bonne ébullition. Au dernier moment, ajouter 2 cuillerées de persil concassé.

Dresser la morue et le bouillon dans une timbale. Servir avec des tranches de pain grillées, frottées d'ail et mouillées de quelques cuillerées de bouillon.

Morue frite : détaillée crue en minces aiguillettes ; trempée au lait, farinée. Frite à l'huile. Dresser sur serviette. Garnir de persil frit et de quartiers de citron.

Morue en fritot : Faire mariner 1 heure dans l'huile, jus de citron, persil haché et poivre des filets minces de morue détaillés à cru. Au dernier moment, tremper dans de la pâte à frire ; frire à l'huile. Dresser sur serviette. Servir avec sauce tomate.

Morue à la marseillaise : On désigne souvent sous ce nom la morue en bouillabaisse dont nous donnons la recette ci-dessus.

Morue au paprika dite à la hongroise : Faire fondre doucement au beurre 100 grammes d'oignon haché, assaisonné d'une demi-cuillerée de paprika (poivre rouge de Hongrie). Mouiller cet oignon de 3 décilitres de sauce crème. Faire bouillir. Mettre dans cette sauce 750 grammes de morue dessalée, détaillée à cru en petits morceaux carrés. Mélanger doucement. Cuire à petite ébullition pendant 20 minutes. Dresser dans plat creux. Entourer de pommes de terre cuites à l'eau, bien égouttées. Verser sur la morue la sauce que l'on aura beurrée et additionnée d'un filet de jus de citron.

Œufs brouillés aux crevettes.

1° Lier de béchamelle réduite, finie avec du beurre de crevettes 125 grammes de crevettes (grises ou roses) décortiquées (c'est avec leurs carapaces qu'on prépare le beurre).

2° Faire les œufs brouillés selon la méthode habituelle. Dresser ces œufs dans une timbale en les alternant par couches avec le ragoût de crevettes. Mettre une cuillerée de ce ragoût sur la dernière couche d'œufs.

Nota. — On peut aussi préparer ces œufs en leur ajoutant en cours de cuisson les queues de crevettes décortiquées simplement chauffées au beurre. Faits de cette dernière façon les œufs sont moins savoureux.

Oie farcie aux marrons.

Apprêts préalables.

1° *L'oie* (choisie tendre et fine) : la vider, flamber et éplucher.

2° *Les marrons* (1 kilo environ) : seront d'abord débarrassés de leur première peau, puis mis dans de l'eau froide et portés à l'ébullition. Dès cette ébullition, les retirer un à un de la casserole et les éplucher, opération facile si on ne les laisse pas refroidir.

Sitôt épluchés, les marrons seront mis dans une casserole avec une cuillerée de beurre, un bouquet garni, une branche de céleri, un peu de sel, un peu de sucre ; on les couvrira avec de l'eau ou avec du bouillon et on les fera cuire lentement, afin qu'ils restent entiers.

3° *La farce* : Après cuisson et refroidissement, ces marrons seront mélangés à 500 grammes de farce fine de porc dans laquelle on aura ajouté, selon le goût, car cet élément est facultatif, deux ou trois cuillerées d'oignon haché et fondu au beurre.

Assaisonner de haut goût cette farce qui demande même d'être épicée.

4° Bourrer copieusement l'oie avec cette farce. La brider. L'embrocher. La faire cuire lentement devant un beau feu flambant (de 1 h. 1/4 à 1 h. et demie pour une oie de moyenne grosseur).

Sitôt cuite, débrocher l'oie, la débrider et la dresser sur un grand plat. La garnir de bouquets de cresson et de moitiés de citron. Servir en même temps le jus de la lèchefrite déglacé de quelques cuillerées de bouillon.

Omelette aux truffes.

Ce mets est somptueux, mais, décembre étant le mois festinatoire par excellence, et, de surcroît, celui où les truffes fraîches sont, sinon bon marché, du moins, abondantes, nous ne pouvions faire autrement que de donner la recette de ce plat dans notre traité de gastronomie.

Au surplus, bien simple est cet apprêt, nous le répétons. Cette omelette se prépare selon la méthode habituelle mais, pour être appréciée des amateurs, doit être très nourrie en

truffes. Ces truffes, que, simplement, on passera au beurre — et le plus légèrement possible, car elles ne doivent pas être desséchées — seront, les unes coupées en gros dés, et mélangées aux œufs en les battant, les autres détaillées en tranches épaisses, passées au beurre, également et disposées en rangée sur l'omelette, une fois celle-ci mise sur le plat de service.

Il est bien entendu que l'on ne fera cette omelette qu'avec des truffes fraîches. On ne saurait appeler « omelette aux truffes » celle que, parfois, — et cela est bien médiocre ! — on fait avec des épluchures de truffes, ou avec des truffes taillées aussi minces qu'une feuille de papier.

On ne doit détailler en lames minces que les seules truffes blanches du Piémont. Ces truffes ne se font pas cuire. La chaleur des mets auxquels on les ajoute suffit pour les cuire.

Noisettes de mouton à la toscane.

Assaisonner 4 noisettes de mouton de sel et poivre. Les faire sauter vivement au beurre.

Les dresser sur un plat rond, chacune placée sur un gros champignon cuit au beurre.

Garnir le milieu du plat avec des macaronis cuits à l'eau salée, égouttés, détaillés en petits tronçons, liés au beurre et fromage et mélangés de truffes coupées en julienne courte.

Mettre sur chaque noisette une petite escalope de foie gras (ou une moitié de foie de volaille sautée au beurre).

Napper les noisettes avec le fonds de cuisson déglacé au vin de Madère, mouillé de crème fraîche, réduit, beurré et passé.

Palais de bœuf à l'italienne.

(Le palais de bœuf était, autrefois, très employé en cuisine. On l'utilisait surtout comme garniture d'entrée, mais on le servait aussi isolément, accommodé en « attereaux », en « paupiettes », au « gratin », en « croquettes », en « cromesquis », « frit », « à la Villeroi », etc., etc.).

Avant d'être préparé diversement, le palais de bœuf doit être cuit dans un « blanc » léger, comme la tête de veau, après avoir été bien dégorgé à l'eau froide.

Détaillez en rectangles réguliers un palais de bœuf cuit et épongé. Farinez-le légèrement et cuisez-le au beurre en le faisant dorer des deux côtés.

Dressez-le en couronne, sur un plat rond. Saucez-le avec de la sauce italienne.

Petits filets à la Gottschalk.

1°Assaisonner les petits filets de sel et paprika ; les faire cuire au beurre, dans un sautoir, en les rissolant bien extérieurement, et en les conservant rosés à l'intérieur. Egoutter les filets ; les conserver au chaud.

Mettre dans le beurre où ils ont cuit 2 fortes cuillerées d'oignons coupés en dés menus et passés au beurre. Ajouter (pour 4 pièces de filets, 100 grammes de champignons de couche coupés en dés et 2 fonds d'artichauts, cuits au blanc et détaillés en dés. Cuire tous ces légumes quelques instants. Déglacer d'un demi-verre de Madère, réduire ; mouiller de 3 décilitres de crème fraîche épaisse et de 2 cuillerées de jus brun lié (ou d'une forte cuillerée de glace de viande dissoute). Faire bouillir.

Dresser les filets, chacun sur une petite galette de pommes Anna. Mettre une cuillerée de garniture sur chaque filet ; napper avec la sauce réduite et beurrée.

Pommes de Calville à la Favart.

1° Peler correctement les pommes ; les faire pocher doucement dans un sirop léger, vanillé.

2° Foncer de pâte à brioche ordinaire des moules à tartelettes (d'un diamètre assez grand pour pouvoir contenir les pommes). Cuire ces petites brioches au four. Les démouler, et une fois refroidies, les évider, sans briser la croûte. Les remplir chacune d'une ou deux cuillerées de crème frangipane très serrée additionnée d'un salpicon de fruits confits macérés au kirsch.

Dresser ces fonds de brioche en cercle sur un plat rond. Mettre sur chaque une pomme bien égouttée, saupoudrer de macarons écrasés, arroser de beurre fondu. Glacer vivement au four. Servir avec sauce abricot au kirsch à part.

Pommes de terre persillées.

Cuire à l'eau salée des pommes de terre tournées en grosses gousses comme pour « château ».

Les égoutter. Les rouler dans du beurre fondu. Assaisonner ; saupoudrer de persil haché.

Potage Faubonne.

Préparer de la purée de haricots blancs. Une fois cette purée terminée, lui ajouter, pour un litre et demi, 4 décilitres de julienne mouillée au bouillon de pot-au-feu. Au dernier moment, ajouter une cuillerée de pluches de cerfeuil.

Potage velours.

Ajouter à un litre de purée Crécy (purée de carottes, Voir page 80) une quantité égale de tapioca cuit au consommé.

Poularde poêlée Brillat-Savarin.

Habiller, selon la méthode habituelle, la poularde en ayant soin de la vider par-devant afin de la pouvoir farcir.

La farcir avec la composition suivante : Laver 125 grammes de riz et le cuire aux trois quarts dans du bouillon. Etaler ce riz sur un plat et lui ajouter 125 grammes de champignons, coupés en gros dés et sautés au beurre, le foie et le gésier également coupés en dés et sautés au beurre, une truffe coupée en tranches minces. Bien mélanger le tout avec une fourchette.

Brider la poularde ; l'assaisonner et la cuire au beurre, dans une braisière, à couvert. Arroser souvent durant la cuisson.

Egoutter la poularde ; la débrider. La dresser sur un plat long. L'entourer avec des laitues braisées.

Napper avec quelques cuillerées du fonds de cuisson, déglacé au vin de Madère, additionné d'un peu de demi-glace et réduit.

Nota. — Cette recette est également applicable au dindonneau. On peut la rendre plus somptueuse en additionnant le riz de gros dés de foie gras frais rissolés au beurre.

On peut aussi la garnir avec des laitues braisées fourrées de farce à gratin (farce de foies de poulets) additionnée de truffes hachées.

Poulet grillé à l'américaine.

Ouvrir sur le dos un poulet reine troussé en entrée. L'aplatir légèrement, l'assaisonner de sel et poivre et le badigeonner de beurre fondu. Le faire cuire sur le gril.

Lorsque le poulet est presque cuit, l'enduire de moutarde, le recouvrir de mie de pain fraîche sur les deux côtés ; l'arroser de beurre fondu. Achever de le cuire sur le gril en le faisant bien dorer.

Dresser le poulet sur un plat rond. Mettre par dessus 6 à 8 tranches de bacon (lard maigre fumé) grillées et l'entourer de champignons et de tomates grillés. Garnir le bord du plat de demi-tranches de citron cannelées. Servir avec sauce diable à part.

Sauce aux œufs à l'anglaise.

Faire un roux blanc composé de 60 grammes de beurre et de 30 grammes de farine. Mouiller de 5 décilitres de lait bouillant. Assaisonner de sel, poivre et muscade râpée. Cuire 10 minutes. Passer. Ajouter 3 œufs durs coupés en dés. (Cette sauce est l'accompagnement habituel du haddock bouilli ou grillé et de la morue pochée).

Nota. — Le haddock, qui est très prisé, en Angleterre, est une petite merluche fumée. On le prépare habituellement bouilli. On le cuit dans un court-bouillon fait d'eau et de lait. On le sert avec beurre fondu ou sauce aux œufs.

Sauce italienne.

(Cette sauce convient très bien pour accompagner les menues pièces de boucherie sautées ; la volaille ; les œufs pochés ou mollets ; le poisson en tranches ou en filets, etc.)

Faites doucement fondre, dans une cuillerée d'huile et

autant de beurre, une cuillerée d'oignon finement haché. Lorsque l'oignon est cuit, mettez dans le sautoir une demi-cuillerée d'échalote hachée.

Mouillez d'un demi-décilitre de vin blanc sec. Assaisonnez ; faites réduire à fond.

Ajoutez à cette composition, qui en cet état constitue la « Duxelles », 2 décilitres de sauce demi-glace et une cuillerée de sauce tomate. Faites bouillir quelques instants. Complétez, au dernier moment, avec une demi-cuillerée de persil et de cerfeuil hachés et une cuillerée de beurre.

Sauces froides diverses.

Sauce mayonnaise : Mettre dans une terrine 3 jaunes d'œufs dont on aura retiré le germe. Ajouter le sel et quelques gouttes de vinaigre. Mélanger avec un petit fouet, ou, mieux, avec une cuillère en bois.

Continuer de travailler le mélange en ajoutant de l'huile, versée goutte à goutte (3 décilitres). De temps en temps, la sauce devenant épaisse, en rompre le corps en versant quelques gouttes de vinaigre (en tout 3 cuillerées à bouche).

Dès que la sauce est bien liée, continuer de la monter au fouet, ou à la cuillère de bois, en ajoutant le restant de l'huile.

Sauce tartare : Cette sauce se prépare comme la mayonnaise (voir ci-dessus), mais avec des jaunes d'œufs durs. On lui ajoute de la ciboulette (ou de l'oignon vert) pilé avec un peu de mayonnaise et passé à l'étamine.

Sauce gribiche : Broyer dans une terrine. avec une cuillerée à café de moutarde, sel et poivre, 3 jaunes d'œufs durs. Monter cette sauce, comme une mayonnaise, en lui ajoutant 2 décilitres et demi d'huile d'olive.

Ajouter à la sauce une petite cuillerée de persil, cerfeuil et estragon hachés, 2 blancs d'œufs durs taillés en julienne courte et 50 grammes de câpres et cornichons hachés.

Sauce rémoulade : Ajouter à un demi-litre de sauce mayonnaise une forte cuillerée de moutarde, 100 grammes de cornichons et 30 grammes de câpres hachés et une forte cuillerée de persil, cerfeuil et estragon hachés. Ajouter aussi une cuillerée d'essence d'anchois.

Sauce ravigote (*dite aussi sauce vinaigrette*) : Ajouter à une sauce vinaigrette, c'est-à-dire faite avec huile, vinaigre, sel

et poivre, pour un demi-litre, 2 cuillerées de câpres, un oignon moyen haché finement et 3 cuillerées de persil, cerfeuil et estragon hachés.

Nota. — Cette sauce sert surtout d'accompagnement à la tête ou aux pieds de veau et aux pieds de mouton.

Selle de mouton braisée à la Soubise.

1° *Cuisson de la selle* : Parer une selle de mouton, et la raccourcir du côté du quasi, s'il y a lieu. L'assaisonner intérieurement de sel et poivre. Replier les bavettes de façon à bien enfermer les filets. Ficeler la selle pour la maintenir en forme.

La mettre dans une daubière foncée de couennes de lard et de deux carottes et d'un oignon moyen détaillés en rouelles et passés au beurre. Ajouter un bouquet garni. Assaisonner ; arroser d'un peu de beurre fondu.

Faire suer sur le fourneau, la daubière couverte, pendant 15 minutes. Mouiller d'un verre de vin blanc ; faire réduire à fond. Ajouter 3 décilitres et demi de jus brun lié et 2 ou 3 cuillerées de purée de tomates (ou une grosse tomate concassée passée au beurre).

Cuire au four, à couvert, et en arrosant souvent durant la cuisson, pendant 1 heure et demie environ.

Egoutter la selle ; la débrider ; la faire glacer (c'est-à-dire la passer quelques instants au four en l'arrosant avec la partie grasse du fonds de cuisson).

La dresser sur un plat long. L'arroser avec son fonds de cuisson passé et réduit. Servir avec de la purée Soubise à part.

Sole au vin de Mâcon.

Mettre dans une plaque beurrée, tapissée d'une cuillerée d'oignons émincés passés au beurre, une sole de 400 grammes. Assaisonner de sel et poivre, ajouter un brin de thym et un fragment de feuille de laurier. Mettre autour de la sole 4 champignons escalopés. Mouiller de 2 décilitres et demi de vin de Mâcon. Cuire au four, à couvert, en arrosant souvent pendant la cuisson. Egoutter la sole ; la dresser sur un plat de service ; mettre autour les champignons.

Passer la cuisson. La réduire ; lui ajouter une petite cuillerée de beurre manié (mélangé de beurre et de farine) ; faire bouillir un instant, ajouter 2 cuillerées de beurre. Passer, verser sur le poisson.

Soubise (purée d'oignons).

Mettre dans une casserole foncée de bardes minces de lard 500 grammes d'oignons blancs émincés blanchis à l'eau salée avec 125 grammes de riz, le tout bien égoutté. Assaisonner de sel, poivre et pincée de sucre. Mouiller de consommé blanc. Recouvrir d'une barde de lard.

Cuire au four, au bain-marie, pendant 1 heure ½. Passer la purée à l'étamine (ou au tamis fin) (après avoir retiré le lard). Faire chauffer la purée en la vannant bien. Lui ajouter au dernier moment 75 grammes de beurre et 1 décilitre de crème.

Nota. — On peut aussi préparer la Soubise de la façon suivante : Etuver les oignons au beurre sans les faire colorer (émincés et blanchis). Leur ajouter, quand ils sont cuits, 4 ou 5 décilitres de béchamelle bien réduite. Assaisonner ; cuire quelques minutes. Terminer comme il est dit ci-dessus.

Il est enfin une autre manière de préparer cette purée : Cuire les oignons entiers avec la pièce braisée que la soubise doit accompagner. Egoutter ces oignons ; les hacher grossièrement, les étuver au beurre ; les lier à la béchamelle. Terminer comme il est dit ci-dessus.

Soupe aux huîtres.

1° Préparer 1 litre de velouté maigre (mouillé avec fumet de poisson). Ajouter à ce velouté la cuisson de 24 huîtres que l'on aura sorties de leurs coquilles, fait pocher dans leur eau — sans ébullition — et ébarbées. Passer. Ajouter 3 décilitres de crème à ce velouté (qui doit être très léger). Faire réduire quelques instants. Lier de 3 jaunes d'œufs dilués avec 1 décilitre de crème. Ajouter 75 grammes de beurre. Passer à la passoire fine. Mettre dans le velouté les huîtres pochées.

Subrics de semoule.

1° Verser en pluie, dans un demi-litre de lait bouilli avec 100 grammes de sucre, une demi-gousse de vanille et un grain de sel, 125 grammes de semoule. Ajouter 45 grammes de beurre. Mélanger. Cuire au four, à chaleur douce, 25 minutes.

Lier cette bouillie avec 6 jaunes d'œufs. L'étaler en couche épaisse de 2 centimètres, sur une plaque beurrée. Tamponner le dessus avec du beurre pour l'empêcher de croûter. Faire refroidir.

2° Détailler la semoule à l'emporte-pièce rond en morceaux de 6 centimètres de diamètre. Evider ces ronds de semoule à l'aide d'un emporte-pièce plus petit, de façon à former des anneaux.

Faire colorer les subrics au beurre, à la poêle. Les dresser en couronne sur un plat rond. Mettre au milieu de chaque subric une cuillerée de gelée de groseille ou de toute autre confiture.

POSTFACE

Le dîner de la Saint-Sylvestre, qu'il soit somptueux ou modeste, clôt l'année gastronomique. C'est sur ce dîner que nous mettons le point final à notre traité de cuisine.

La gourmandise, nous l'avons dit souvent au cours de nos dissertations gastronomiques, n'est pas un péché, mais bien une qualité, voire une vertu.

C'est par elle, fait remarquer Brillat-Savarin, que l'homme se distingue de la bête : « Les animaux se repaissent, dit-il ; l'homme mange ; l'homme d'esprit, seul, sait manger. »

La gastronomie sert puissamment la civilisation. Cela, l'auteur de *la Physiologie du goût* le déclare nettement dans son IIIe aphorisme où il dit : « La destinée des nations dépend de la manière dont elles se nourrissent. »

Or, depuis plus d'un millénaire, la France est, par excellence, le pays de la bonne table.

***

La gastronomie n'est pas, d'ailleurs, une science vaine. Elle a une grande utilité sociale.

« Son but, dit Brillat-Savarin, est de veiller à la conservation des hommes, au moyen de la meilleure nourriture possible.

» La gastronomie régit la vie tout entière ; car les pleurs du nouveau-né appellent le sein de sa nourrice ;

et le mourant reçoit encore avec quelque plaisir la potion suprême qu'hélas ! il ne doit pas digérer.

» Elle s'occupe aussi, dit le professeur ès-sciences gourmandes, de tous les états de la société ; car si c'est elle qui dirige les banquets des rois rassemblés, c'est encore elle qui a calculé le nombre de minutes d'ébullition qui est nécessaire pour qu'un œuf frais soit cuit à point. »

Et à propos de cette science, Brillat-Savarin conclut — et ce sera aussi la conclusion de notre livre : « Le sujet matériel de la gastronomie est tout ce qui peut être mangé ; son but direct, la conservation des individus ; et ses moyens d'exécution, la culture qui produit, le commerce qui échange, l'industrie qui prépare, et l'expérience qui invente les moyens de tout disposer pour le meilleur usage. »

C'est l'étude raisonnée de quelques-uns de ces « moyens » que nous avons voulu faire en écrivant ce livre.

PROSPER MONTAGNÉ.

TABLE ALPHABÉTIQUE

C

F

G

H

I

J

L

M

N

O

P

S



Établissements André Brulliard, Saint-Dizier (Haute-Marne). — 1931

